

pizza e pasta

ITALIANA

n°10

novembre '18

www.pizzaepastaitaliana.it | anno XXIX



Speciale alimentazione

*Free from
e Bio*

HAI UN NUOVO MESSAGGIO



Maestri pizzaioli campioni del mondo l'hanno scelto per la qualità della sua cottura. Grandi e rinomate catene di negozi per la sua bellezza. **E tu?**

Il forno elettrico STRATOS "OLD STYLE" è Industria 4.0.

Fascino dell'antico e tecnologia moderna, per una cottura della pizza come quella di una volta. Stratos Old Style può beneficiare dell'iper ammortamento 250% perché è un forno Industria 4.0, grazie al sistema di interconnessione garantito creato da Polin.

Scopri di più su www.polin.it/iperammortamento

POLIN

PRIMO PRODUTTORE
ITALIANO DI FORNI
PER L'ARTE BIANCA



il gusto della qualità

il Firmato

Alfano Calabrese



villaggio creativo



osoleenapule.it

AZIENDE

5 Stagioni - Agugiaro e Figna	p. 19-123
Alfi	p. 11
Amarcord	p. 85
Ambrogi srl	p. 103
Antico Molino Rosso	p. 41
Beerattraction	p. 75
CAD	p. 23
Campionato Mondiale della Pizza	p. 12-13
Ceky	p. 49
Cerutti Inox	p. 117
Dagstyle	p. 102
Dr Schaer	p. 132
Expo Riva Hotel	p. 91
F.lli Beretta	p. 39
Familia	p. 80
Farm Frites	p. 127
Forni Pavesi Rimini	p. 28
Galbani - Lactalis	p. 131
Gi Metal	p. 21
Gluten Free & Lactose free Expo	p. 71
Granaio delle Idee	p. 35
Granarolo	p. 93
Greci Prontofresco	p. 77
Green's Food - My Dibel	p. 51-95
Host 2019	p. 119
Italforni	p. 59
latteria Montanari	p. 63
Lidia	p. 126
Lilly Codroipo	p. 61
Linea Dori	p. 88
Magic cooker	p. 79
Manfuso Conserve	p. 25
Max Box	p. 37
Mecnosud	p. 113
Molino Dallagiovanna	p. 64-65
Molino Denti	p. 73
Molino Naldoni	p. 81
Molino Pasini	p. 7
Molino Perteghella - Strapizza	p. 27
Molino Piantoni	p. 53
Molino Pizzuti	p. 47
Molino Rachello	p. 96-97
Moretti Forni	p. 9
Mozzarisella - Frescolat	p. 57
Nova Funghi	p. 33
Novaltec	p. 29
O Sole Napule	p. 3
OEM - ALI Group	p. 45
Pizza Eat	p. 74
Polin	p. 2
Ristora Hotel Sicilia	p. 115
RPM	p. 89
Sanfelici	p. 101
Sitta	p. 111
Smoki	p. 69
Tanagrina Ind Alimentare	p. 107
Tuttofood	p. 67
Ventidue	p. 121

— Sommario —

EDITORIALE 6

di Giampiero Rorato

PIZZA NEWS 8

a cura della redazione

PRIMA PAGINA 10

a cura della redazione

Campionato Mondiale della pizza 2019 14

la pizza al centro del mondo

a cura della redazione

Il bello, il buono, il sano 16

di Giampiero Rorato

SPECIALE FREE FROM & BIO

Le proposte gluten free e lactose free di Pizza e Pasta Italiana

a cura della redazione

30



SPECIALE FREE FROM & BIO

Marcello Ferrarini, lo chef "diversamente gourmet"

a cura della redazione

36

SPECIALE FREE FROM & BIO

Bio, free from e veg, il "senza" in cucina

a cura della redazione

20

SPECIALE FREE FROM & BIO

La fotografia dei settori free from, veg e bio

di Patrizio Carrer

22

SPECIALE FREE FROM & BIO

Free From, quando le intolleranze e le allergie entrano in cucina

di Caterina Vianello

42



SPECIALE
FREE FROM & BIO

"Joia" di Pietro Leemann

di Patrizio Carrer

46

SPECIALE
FREE FROM & BIO

Marco Bortolon, l'etica e la cucina

a cura della redazione

54



SPECIALE
FREE FROM & BIO

Le pizze vegetariane del mese

a cura della redazione

60



SPECIALE
FREE FROM & BIO

Alcuni chiarimenti sui vini biologici e biodinamici

di Virgilio Pronzati

66

I vini eroici _____ 72

di Virgilio Pronzati

Diminuisce quest'anno la produzione dell'olio d'oliva _____ 76

di Giampiero Rorato

LA BIRRA _____ 82

Le birre senza glutine in cucina

di Alfonso Del Forno

IL DOLCE _____ 86

Nicolotta col Figo Moro

di Laura Nascimben

LA STORIA _____ 90

DELLA PIZZA

Tra pizze, schiacciate
e focacce

di Giampiero Rorato

STORIE DI ALIMENTAZIONE E GASTRONOMIA _____ 98

Insalata russa, dal freddo con sapore

di Stefano Buso

LA SCIENZA _____ 104

DELL'ALIMENTAZIONE

Il cibo come medicina
del corpo: "Fa che il cibo sia la
tua medicina e che la medicina
sia il tuo cibo."

- parte 1

di Marisa Cammarano

EVENTI _____ 108

— **Mosca chiama**
*il Campionato Mondiale
della Pizza*

— **Pizza por pasion**
*Il campionato spagnolo
della pizza*

— **Trofeo Pulcinella,**
I vincitori della 4° edizione

— **Il Giropizza 2018**
riparte da Padova

— **I regolamenti
del Giropizza 2018**

LA PIZZA A 360° _____ 124

Dal chicco alla farina: le fasi di lavorazione del grano - parte 2

a cura della redazione

LE AZIENDE INFORMANO

— **Granaio delle idee** p. 34

— **Latteria Montanari** p. 62

— **Tomato Farm** p. 109

— **Refrattari Regello - Forni Valoriani** p. 122

— **La Torrente** p. 122



SCUOLA ITALIANA
PIZZAIOLI

128

Sulle guide enogastronomiche

di Giampiero Rorato

Credo sia ormai terminato il ruolo delle Guide enogastronomiche o comunque sia molto ridotto rispetto al passato anche perché, oltre alle tante e aggiornate informazioni dei social, la gente gira di più e si accorge che diverse valutazioni su ristoranti, pizzerie, enoteche risultano abbastanza approssimative, se non sbagliate. A volte c'è addirittura chi ha l'impressione che ci sia, seppur non voluta o comunque molto discreta, una compravendita di valutazioni, essendo numerosi gli ambienti trascurati o sottovalutati e altri eccessivamente esaltati. Probabilmente non è così, forse è più una supposizione di cuochi, pizzaioli, vignaioli, clienti, sapendo tutti che chi valuta un ristorante, una pizzeria, un vino, a prescindere da qualche lodevole eccezione, parte delle sue personali convinzioni anche per quanto riguarda il bello, il buono, il perfetto e poiché gli ispettori non sono onniscienti e, per lo più, non sono professionisti della valutazione, ma spesso dei volontari o quasi, le loro valutazioni sono chiaramente personali, rispondono ai criteri adottati dai singoli e magari sono diversi, molto diversi, dai criteri di altri valutatori, per cui la stessa "guida" presenta ai gourmet delle incomprensibili discrepanze. E questo va messo in conto.

E poi di mezzo ci sono anche, come in ogni mortale, simpatie e antipatie e anche queste incidono sulle valutazioni e vanno messe in conto.

Sulla buona fede non si discute, è sempre concessa fino a prova contraria; ma sulla competenza si può discutere e anche contestare.

Perché questa lunga premessa?

La cucina italiana e così le aziende vitivinicole sono in costante evoluzione, poiché da diversi decenni cambiano velocemente i gusti, cambiano le mode (proprio come nella moda presentata nelle sfilate internazionali dai grandi sarti), cambiano le esigenze nutrizionali, cambia la società e, quindi, cambia (deve cambiare) anche il modo di valutare che diventa sempre più difficile e impegnativo e richiede una cultura professionale non indifferente.

Girano ogni anno per l'Italia centinaia e centinaia di "valutatori", perché le cosiddette "guide" sono numerose, anche se in calo di autorevolezza percepita, a volte anche di credibilità da parte dei normali clienti e, quando escono, dopo le consuete articolesse di commento, spesso sbrodolose, non se ne parla più e ciascun ristoratore, pizzaiolo, enotecario, vignaiolo va per la sua strada con le proprie gambe.

Il tempo passa e ciò che fino a un paio di decenni fa era la "bibbia" dei consumatori lo è, dunque, sempre meno. Questo fatto è positivo o negativo? Certamente positivo, poiché significa che la gente è più matura e non ha più bisogno di essere presa per mano e accompagnata nel ristorante più esaltato, lo sa fare da sola, sa scegliere da sola il ristorante o la pizzeria che più gli aggrada, non ha più bisogno dei soloni, spesso a loro volta inconsapevolmente guidati nelle valutazioni.

Un piccolo esempio finale: le pizzerie che lavorano di più, che hanno più clienti non sono nelle guide considerate più prestigiose, anzi, le snobbano, perché si sono imposte per la bravura e la professionalità dei pizzaioli e non per una bella citazione in una guida. E questo la dice lunga su come sta cambiando il rapporto delle gente con il mondo delle guide.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

edito da **PIZZA NEW S.p.A.**

Autorizzazione Tribunale di Venezia

n. 1019 del 02/04/1990

Anno XXIX - n.10 Novembre 2018

Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE Massimo Puggina
DIRETTORE RESPONSABILE Giampiero Rorato
SEGRETARIA DI REDAZIONE Caterina Orlandi
PUBBLICITÀ Patrizio Carrer, Caterina Orlandi
RESPONSABILE PROGETTO David Mandolin

REDAZIONE

via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (Venezia)

Tel. 0421/ 212348 - Fax 0421/81007

E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it

www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi — Mediagraf lab

DIGITAL PUBLISHING Maura Trolese — Mediagraf lab

IN COPERTINA illustrazione di Laura Pittaccio

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A. Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben, Caterina Orlandi, Stefano Buso.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia, P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada), Valeria Vairo (Buongiorno Italia).



ASSOCIATO ALL'UNIONE ITALIANA STAMPA PERIODICA

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA DI SETTORE

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE

ITALIA Pizza e Pasta Italiana
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.
GERMANIA Buongiorno Italia

TEL 0421.83148 - FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
 dal lun. al ven. dalle 10:00 alle 12:00
 dalle 15:00 alle 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
 - Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A
abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



MOLINO PASINI VI CONDUCE ALLA SCOPERTA
DELLE NUOVE CONFEZIONI DELLA

LINEA PIZZERIA

MOLINO PASINI | L'ARTE DELLA FARINA | THE ART OF FLOUR
WWW.MOLINOPASINI.COM

A Luca Gaccione il premio “Finger Pizza”

In occasione del salone TecnoBar&Food il pizzaiolo di Belluno, Luca Gaccione si è aggiudicato il titolo di “Chef in punta di dita” per la categoria “Finger Pizza”. Un grande successo per il pizzaiolo di Tai di Cadore (pizzeria “Nuova 2+2”), che ha presentato una selezione di tre assaggi di pizze “gluten free” “bio”, “della tradizione” e “benessere”. Per la Finger Pizza della tradizione Luca Gaccione ha preparato un impasto con il grano franto e una farcitura di Coda di gambero al timo, crema di zucca mantovana, acqua di pomodoro, Burrata di Andria IGP, valeriana. La finger pizza “bio” invece è stata realizzata con impasto con farina di grano Senatore Cappelli e una farcitura di salmone norvegese marinato all’aneto, crema di zucchine, pomodorino confit, riduzione di mozzarella di bufala campana DOP, sedano croccante, olio extravergine d’oliva, pepe rosa. Per la finger pizza senza glutine è stato scelto un impasto aromatizzato allo zafferano con una farcitura di prosciutto alla brace, finocchio “carro” croccante una riduzione di mozzarella di bufala campana. Infine la proposta “benessere”, realizzata con base di riso rosso integrale e una farcitura di crema di patate e marroni di Combai, fior di latte di Agerola, porcini del Cadore, speck IGP e cialda di riso venere integrale.



Gustò, Italmill lancia il nuovo preparato gluten free per pizze e focacce.

Gustò è il nuovo mix dedicato alle pizze e focacce senza glutine che il marchio Italmill lancia per le pizzerie. Privo di latte, con amido di frumento deglutinato, il mix gustò è facile da utilizzare e subito pronto all’uso per preparare diversi tipi di panificati, nel massimo rispetto delle normative e delle regole per il trattamento dei cibi gluten free. Italmill, marchio lombardo che raggruppa i marchi Besozzi oro, Bontà mix e farine del gusto, ha messo da tempo il suo know-how al servizio delle esigenze di una clientela che, per necessità o per scelta, chiede prodotti senza glutine e, grazie alla sua esperienza centenaria e consolidata nella produzione di ingredienti per l’arte bianca, oggi risponde a una precisa richiesta del mercato: realizzare pizze e focacce che non abbiano nulla da invidiare a quelle tradizionali in termini di gusto e consistenza. Il mercato degli alimenti senza glutine cresce in Italia del 20% l’anno e il 58% dei ristoranti italiani propone ricette senza glutine (fonte Coldiretti). A scegliere alimenti privi di glutine è il 10% degli italiani, tanti dei quali non sono celiaci riconosciuti ma consumatori attenti al proprio stile di vita alimentare.



Molino Magri: una farina, un racconto

Un’azienda dalla storia “importante” ma che investe con decisione su futuro e innovazione, un nuovissimo spazio di ricerca e formazione professionale, il lancio di due nuovi prodotti di altissima qualità RisoCrockizza, a base di farina di riso, e FarroCrockizza, la sfida dell’e-commerce e quella di offrire i propri prodotti professionali altamente selezionati anche al pubblico comune. Nasce, poi, Doppiaesse, la nuova miscela di farina ottenuta dalla macinazione di grani pregerminati, ideale per la preparazione della “pizza a canotto”, con il caratteristico cornicione molto alto, alveolato e morbido, ma anche per la classica napoletana. Sono queste le novità presentate da Molino Magri, storica azienda con sede a Marmirolo di Mantova dal 1929, che si afferma non solo come una delle più longeve realtà dell’agroalimentare mantovano (e italiano), ma anche come una delle più innovative, grazie alla volontà della famiglia Magri di puntare sul rinnovamento, mantenendo però ben saldo quel connubio tra alta tecnologia e sapere artigiano che è alla base delle farine Magri fin dalle origini. Alla soglia dei 90 anni (la ricorrenza cade il prossimo anno), Molino Magri presenta, quindi, questa nuova e impegnativa fase attraverso un evento-percorso dal titolo “Una farina, un racconto”; non una celebrazione, ma piuttosto un momento di condivisione, a partire dall’inaugurazione ufficiale del nuovissimo MagriLab e dalla scoperta dei reparti produttivi attraverso visite guidate, seguite da showcooking e degustazioni.

Neapolis

510°C

Neapolis 510°C il più potente forno elettrico del mondo progettato da Moretti Forni per la cottura perfetta dell'autentica pizza napoletana.

"Il calore è un ingrediente.
Per un risultato perfetto deve essere di ottima qualità."

Mario Moretti



**MORETTI
FORNI**
The SmartBaking Company®



Moretti Forni s.p.a.
Via Meucci 4
61037 Mondolfo (PU) - Italy
email: info@morettiforni.com
Tel +39 0721 96 161 – morettiforni.com

Ecooven by Cooltra, la soluzione per delivery pizza

Per tutti gli imprenditori di ristoranti e pizzerie che offrono il servizio di delivery a casa e che si dedicano al proprio business con serietà e passione c'è ora Ecooven montato sugli scooter elettrici Askoll proposti da Cooltra, società leader nel segmento del noleggio a breve, medio e lungo termine di scooter cargo, è l'eccellente risposta per consegnare a casa dei propri clienti la pizza come appena sfornata. 1 Ecooven è unico e brevettato in tutto il mondo. Sviluppa una temperatura regolabile fino a 105° e permette quindi agli imprenditori di rispettare il DPR 327/80 (art.31), che impone di consegnare ai clienti pizza e cibo a una temperatura minima di 60/65°. Grazie alle nuove tecnologie, il settore del food delivery sta riscontrando un vero e proprio boom e la regina incontrastata è, senza dubbio, la pizza! Sono sempre più numerosi, infatti, i ristoratori che investono nella cura dei particolari e nell'impiego di ingredienti di qualità per rendere

la propria pizzeria fra le più amate per fidelizzare i propri clienti e attrarne di nuovi. Cooltra dispone di un'ampia flotta di scooter cargo per il noleggio a breve, medio e lungo termine fra i quali i modelli Askoll a motore elettrico che possono essere equipaggiati di Ecooven, il fornello brevettato che garantisce la consegna di pizze calde e croccanti, così come di una vasta gamma di piatti gustosi alla giusta temperatura.



A Gorizia più 850mila presenze per la kermesse "Gusti di Frontiera"

Nell'ultimo week end di settembre la città di Gorizia ha ospitato la manifestazione "Gusti di Frontiera", evento dedicato all'enogastronomia internazionale che ogni anno attira centinaia di migliaia di visitatori da tutta Italia e Europa. Il centro cittadino suddiviso in borghi tematici, si trasformato in un ristorante a cielo aperto, dove degustare specialità di nazioni europee e nelle ultime edizioni anche extra europea. La vocazione mittleuropea della

cittadina friulana è la cornice ideale di questa manifestazione, che quest'anno ha toccato quota 850mila presenze. Un grande impegno anche da parte degli organizzatori i quali, hanno soddisfatto le esigenze del numeroso pubblico accorso a Gorizia. Presenti i protagonisti della grade cucina come Ernst Knam e Cristina Bowerman che hanno animato il salotto del gusto goriziano.

Nuova linea De Rica Professional

De Rica, dopo l'anteprima dei mesi scorsi, lancia ufficialmente sul mercato la linea completa pomodoro Professional Italia ed Export, speciale Catering e Ristorazione, creata in esclusiva per i professionisti del settore. La linea, pensata per rispondere alle richieste degli operatori del settore più esigenti, è già disponibile ed è composta da 11 referenze in formati e pack diversi: dalla Polpa fine alla Polpa pronta, dalla Passata Classica al Doppio Concentrato per finire con i Pelati. I pack saranno sia latte da 3 e 5 kg, oltre che bag in box da 5 e 10 kg con tappo richiudibile, per garantire freschezza e praticità all'uso. Chiude la gamma una referenza di Doppio Concentrato in scatola da 2,2kg. La veste grafica sottolinea con semplicità ed eleganza la centralità della materia prima e della sua filiera, controllata e garantita. De Rica: un marchio storico che entra nel mercato del Food Service con una promessa di tradizione, innovazione e qualità.



Alfichef, il tuo tocco da Chef!



Promozione TUTTIFUNGHI

Dall'1 al 30 novembre acquista i funghi in busta ALFICHEF direttamente online con uno **sconto del 15%**. Riceverai i prodotti su tutto il territorio italiano, isole comprese, senza sostenere le spese di spedizione. Dal produttore al professionista!

shop.alfichef.com

**ALFICHEF**
GUSTO IN BUSTA

ALFICHEF è un marchio di  *Italian Food Company*

CAMPIONATO

PIO

CAMPIONATO
MONDIALE
DELLA
PIZZA

9-10-11
APRILE 2019

AL PALACASSA
DI PARMA

NA

TO

IN CONTEMPORANEA CON CIBUS CONNECT

28^a

EDIZIONE

763

CONCORRENTI

41

NAZIONI

1063

GARE



**ISCRIZIONI
ONLINE DAL
1 DICEMBRE
2018**

CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA 2019

La pizza al centro del mondo

Chi

La gara è aperta a tutti i pizzaioli del mondo, ma si tratta anche di grande vetrina per le aziende che operano nel comparto pizza: sono presenti produttori di farine, farciture, prodotti lattiero-caseari, strumenti di lavoro, forni, servizi, food and beverage e molto altro ancora. Il Campionato Mondiale della Pizza apre le porte a tutti gli appassionati di pizza e di cucina, con un calendario di seminari e approfondimenti sull'arte bianca, sulla ristorazione e su molti altri contenuti dedicati ai professionisti.

Come PARTECIPARE

Le competizioni sono suddivise in 10 categorie, tra gare di gusto e abilità e ogni concorrente può scegliere il giorno di gara e a quale e quante competizioni intende gareggiare, fino ad esaurimento dei posti disponibili. Le iscrizioni apriranno nel mese di dicembre, attraverso il sito **www.campionatomondiale-dellapizza.it** sarà possibile registrarsi e consultare tutti i regolamenti aggiornati.

15



Dove Perché



Parma, la capitale della Food Valley - il distretto di riferimento per il settore agro alimentare italiano - ospiterà anche quest'anno il Campionato Mondiale della Pizza. La location sarà il **Palacassa**, il padiglione polifunzionale della Fiera di Parma (18mila metri quadrati) che per tre giorni ospiterà le gare di abilità e cottura del Campionato Mondiale della Pizza.

Quando

9 - 10 - 11 aprile 2019 Le date ufficiali della **28^{ma} edizione** del Campionato Mondiale della Pizza, il più importante evento globale dedicato alla pizza e ai pizzaioli, che anche per questa edizione ospiterà centinaia di chef e professionisti della pizza provenienti da tutto il mondo! **Novità 2019. Il Campionato Mondiale della Pizza sarà in contemporanea con la manifestazione Cibus Connect**

La pizza è il piatto italiano più diffuso e apprezzato al mondo e negli ultimi anni la sua tradizione e il grande lavoro svolto da tanti bravi pizzaioli sono stati riconosciuti come patrimonio immateriale dell'umanità da parte dell'Unesco. La pizza è però un piatto in continua evoluzione e il Campionato Mondiale della Pizza è prima di tutto un'opportunità per confrontarsi, capire e conoscere. La competizione spinge i concorrenti a dare il loro meglio e grazie al loro impegno, il Campionato Mondiale della Pizza fotografa letteralmente ogni anno le innovazioni, i grandi e piccoli cambiamenti di una professione e di un piatto che non invecchiano mai.



Il Bello, il Buono, il Sano

I PRODOTTI AGROALIMENTARI BIOLOGICI
ALLA BASE DELL'ALIMENTAZIONE DEL FUTURO

di Giampiero Rorato



Ci stiamo sempre più convincendo che le affermazioni degli esperti (medici, ricercatori, ecc.), frutto di studi e di sperimentazioni sul campo, sullo stretto rapporto che esiste tra alimentazione e salute sono non solo vere, ma sono così importanti da costringerci, se ci vogliamo bene, a tradurle nella nostra alimentazione quotidiana. Una buona parte delle malattie che colpiscono l'umanità sono infatti dovuto ad una alimentazione non corretta, non sana, spesso inquinata dalla chimica. Finalmente i consumatori più attenti ne sono convinti e si sta cercando, ovunque nel mondo, i giusti rimedi.

Tutti vogliamo vivere bene e a lungo, vivere una bella vita, pur non rinunciando al nostro lavoro; tutti vogliamo, per quanto possibile, mangiare cose buone e godere i piaceri della tavola; tutti cerchiamo di tener lontane le malattie che rattristano la vita e, in molti casi, possono accorciarla. Una delle accuse che gli esperti fanno al nostro cibo quotidiano è che, molte volte, non è sano, è squilibrato, non è prodotto con materia prima sana. E quando si dice "sana", si intende una materia prima "naturale", non inquinata da prodotti chimici e attentamente scelta perché anche l'ambiente, il mondo in cui viviamo, deve essere sano, non inquinato.

Una corretta risposta

Di tutto questo ci stiamo sempre più convincendo ed è per questo motivo che dall'inizio di questo nuovo secolo sono stati conati alcuni slogan salutistici: "cercate per il vostro cibo prodotti a km zero"; "preferite i prodotti di filiera corta"; "usate solo cibi da agricoltura sostenibile o, meglio ancora, biologica", ed altri simili.

Cosa significano questi slogan? Che la materia prima che usiamo per preparare il nostro cibo quotidiano - farine, carni, pesce, olio extravergine d'oliva, formag-



gi, ortaggi, frutta, ecc. - deve essere la più "sana" possibile, la più "naturale", la meno "inquinata", offerta dal mercato. In altre parole e per essere chiari, la risposta al bisogno di cibi sani ci è data dai prodotti "biologici".

Ma anche parlando di "biologico" serve ragionevolezza e buon senso. Purtroppo non siamo in grado di bloccare le piogge acide che bagnano le coltivazioni agricole e le colture orticole e frutticole; non siamo in grado di fermare il vento che trasporta fumi e veleni; non siamo in grado di filtrare le acque sotterranee le cui vene attraversano terre inquinate da molti decenni di uso indiscriminato della chimica, tuttavia sempre più in grado di scegliere bene aiutati dalla crescente cultura, da corrette informazioni, da una maggior attenzione alle etichette quando siamo a fare la spesa. Dobbiamo essere comunque consapevoli che il mondo non è "biologico": la distruzione delle foreste tropicali (magari per mettere al loro posto piantagioni di palme da olio); l'incomprensibile diniego del presidente degli USA Trump a limitare l'inquinamento atmosferico sono solo due elementi negativi perseguiti da gruppi industriali cui il business conta più della salute o da un presidente che per il guadagno elettorale mette in pericolo la salute degli abitanti del pianeta, anche la nostra salute.

Un impegno da sostenere

Comunque già oggi è meglio di ieri. Da diversi anni, infatti, molte realtà in ogni parte del mondo stanno seriamente lavorando per ridurre l'inquinamento, per contenere l'uso della chimica nei prodotti agroalimentari, per rendere l'agricoltura più sostenibile, per avere cibi più sani e questo impegno deve coinvolgerci tutti, se ci vogliamo bene, se vogliamo bene ai nostri figli, se vogliamo che l'umanità stia sempre meglio e lo star bene si diffonda anche nei Paesi cosiddetti poveri. Resta chiaro che la strada del biologico è quella giusta, quella che dobbiamo percorrere sempre più, per cui



dobbiamo sentirci tutti impegnati a promuovere il biologico nelle nostre scelte quotidiane, nell'acquisto della materia prima per il cibo che prepariamo. Vale per le famiglie, ma vale ancora di più per chi produce alimenti per gli altri, i ristoratori, i cuochi, i pizzaioli.

Questa rivista è impegnata fin dalla sua fondazione, trent'anni fa, a difendere i cibi buoni, i cibi sani, senza rinunciare al cibo bello, perché la vita non deve essere grigia, ma sana, serena, felice. E con il biologico, oltre a piatti belli e gradevoli, si hanno anche piatti sani, i piatti più amati dal nostro organismo.

#EXPRESSYOURSELF

MILANO, ORE 23:00

Ogni pizzaiolo ha una storia da raccontare che svela attraverso le sue ricette.



Come Mario, che ha fatto della creatività la sua cifra stilistica. Lui che ama sperimentare, ha scelto di mescolare la classica 00 con la Macinata a Pietra di Le 5 Stagioni. Il risultato? Ricco, intenso e autentico come la sua personalità.

le5stagioni.it
curtarolo@agugiarofigna.com • +39 049 9624611  



STORIE DI FARINA

Focus

Bio, free from e veg, il “senza” in cucina:

a cura della redazione



DNel corso degli ultimi 10 anni la gastronomia Italiana si è confrontata con nuove sfide e tendenze, che hanno portato tanti chef e i pizzaioli ad un graduale ma costante cambiamento. Questo cambiamento è sotto gli occhi di tutti, in tante pizzerie ormai l'alternativa gluten free è una realtà consolidata e chi si soffre di intolleranza al glutine può facilmente trovare un ristorante dove poter mangiare in assoluta tranquillità piatti che non hanno nulla da invidiare a quelli per non intolleranti.

I ristoranti vegani e vegetariani sono diventati una consuetudine nelle nostre città, le più importanti guide enogastronomiche riconoscono il valore di professionisti della cucina come Pietro Leemann a Marco Bortolon, e tanti clienti - non solo di stretta osservanza vegana o vegetariana - riempiono le sale di questi locali.

L'alimentazione bio è diventata una consuetudine nelle nostre tavole e ormai sempre più ristoratori privilegiano questo tipo di proposta. L'Italia si conferma tra i paesi con il maggior numero di referenze biologiche e non è un caso che proprio alla fine del 2017 a Bergamo fu presentata la carta del Bio, una dichiarazione comune per dare rilievo all'agricoltura biologica e riconoscere il ruolo svolto dagli agricoltori nella tutela e salvaguardia dell'ambiente, della biodiversità e del paesaggio rurale.

L'obiettivo di questo focus è fotografare la situazione di questi comparti, rivolgendosi ai professionisti della ristorazione e cercando di offrire una panoramica su quali sono le tendenze di questi consumi.



MADE WITH PASSION.



Passione, qualità, innovazione

Da oltre 30 anni produciamo con passione per fornire ai pizzaioli strumenti di qualità professionale. Esattamente la stessa passione impiegata dai maestri pizzaioli per creare i loro capolavori di gusto.



15 mila
intolleranti
al glutine

200 mila
diagnosi



408 mila
italiani inconsapevoli
di essere intolleranti

13%

dei prodotti di largo
consumo confezionato
riporta in etichetta il
claim "senza glutine"
o "senza lattosio"



+5,1%

mercato dei prodotti
free from in Europa

2'022
milioni

fatturato dei prodotti
free from in Europa



La fotografia dei settori free from, bio e veg in Italia

di Patrizio Carrer

Il comparto dei prodotti senza glutine e senza lattosio nel corso degli ultimi 10 anni ha avuto un costante miglioramento sia quantitativo che qualitativo. Per la pizza per esempio ci sono sempre più aziende che includono a catalogo una linea gluten free - e molto spesso lactose free - proprio per venire incontro ad un'esigenza sempre di più diffusa nei ristoranti e nelle pizzerie in tutta Italia. L'ultima relazione annuale del Ministero della Salute al Parlamento ha registrato poco più di 15 mila intolleranti al glutine, per un totale di quasi 200 mila diagnosi in tutto il territorio, molti però sono gli italiani che non sanno ancora di essere malati e si stima che questi siano circa 408 mila.

Il mercato dei prodotti free from in Italia rispecchia questo andamento e secondo l'Osservatorio sul mercato italiano senza glutine che ogni anno viene realizzato da **Gluten Free Expo**, circa la metà delle aziende dedicate al comparto gluten free produce esclusivamente questo tipo di prodotti (49, 5% esclusivamente senza glutine, il restante invece affianca alla sua linea tradizionale anche i prodotti gluten free). Da sottolineare come il fenomeno dei prodotti senza glutine stia attirando sempre di più la GDO, tanto da far aumentare la quota relativa ai prodotti marchio delle insegne. Per esempio, la quota delle private label nel settore pasta rappresenta l'11%.

Inoltre, è importante evidenziare che quasi il 13% dei prodotti del largo consumo confezionato riporta in etichetta il claim "senza glutine" o "senza lattosio". Secondo Euromonitor International, a livello globale il mercato dei prodotti free from negli ultimi anni ha ottenuto un notevole risultato: il turnover del mercato globale è pari a 1,875.3 milioni di euro. Per quanto riguarda la diffusione di celiachia e intolleranza al lattosio esse rappresentano rispettivamente il 26% e il 66% rispetto alle altre tipologie di food intolerance.

Le dimensioni del mercato in Usa, Australia, Russia e Europa oscillano tra i 47 milioni di euro e i 442 milioni di euro. Un nuovo mercato emergente è quello degli Emirati Arabi Uniti che dal 2011 ha registrato una crescita esponenziale. In Europa, i paesi che hanno ottenuto un turnover più alto sono Italia, Regno Unito, Germania, Francia. Negli ultimi anni, infatti, in Europa il business dei prodotti free from è aumentato del 5,1% e ha raggiunto un fatturato pari a 2.022 milioni di euro. Più in dettaglio, il segmento dei prodotti gluten free ha registrato un volume d'affari pari a 320 milioni di euro con una crescita del +27%. Anche il mercato dei prodotti lactose free non è da meno con un volume d'affari di 393 milioni di euro e una crescita del +18% (Fonte - Osservatorio sul mercato italiano senza glutine - Gluten Free Expo).



Estrema cura dei dettagli. Ottime performance. Estrema affidabilità.

FORNO ELETTRICO PREMIUM



FORNI EURO WORLD



FORNO ELETTRICO MODULARE
DAVID PROGRESS



1'800'000 ettari

superficie coltivabile
destinata al settore
biologico



2 miliardi

quota bio dell'export
agroalimentare italiano

+3,5%

crescita del
mercato interno



3/4

famiglie che hanno
acquistato almeno un
prodotto biologico

10/100

uova biologiche



Il settore biologico — in Italia —

L'Italia è il secondo paese europeo per superfici bio coltivate. Secondo una ricerca riportata dal Sole 24 Ore, quasi un milione e 800mila ettari di superfici coltivabili sono destinate al settore biologico, un dato molto interessante se si considera che l'Italia è il terzo produttore europeo di derrate agricole. Tutto questo influisce chiaramente sui consumi interni che sulle esportazioni: la quota bio dell'export agroalimentare italiano, secondo Nomisma, è pari a due miliardi di euro e il mercato interno è cresciuto del 3,5%; tre quarti delle famiglie hanno acquistato un prodotto biologico e le motivazioni principali della scelta sono state la sicurezza alimentare e la qualità.

Nel 2016 le vendite di prodotti biologici, considerando tutti i canali, hanno raggiunto i 3 miliardi di euro, con una crescita del 14% sull'anno precedente; crescita che sale al 20% se consideriamo solo la grande distribuzione organizzata. Questa tendenza si conferma - anche se un po' rallentata - nel primo semestre del 2017. L'incidenza dei prodotti bio è pari al 3% circa sul totale dell'agroalimentare.

Fra gli alimenti più venduti troviamo uova (12 uova su 100 vendute sono biologiche), gallette di riso e pasta. È stato notevole però nel 2016 l'incremento di carne e vini, settori quantitativamente poco importanti, ma cui si riconosce una forte potenzialità di crescita. Interessante anche la crescita di frutta, ortaggi, latticini e grassi da condimento. Per quanto riguarda la distribuzione geografica, il 65% degli acquisti bio è stato fatto al nord, il 24% al centro e solo l'11% al sud. Ma qual è l'identikit del consumatore bio? Sulla base di questi dati, sono stati così elaborati tre diverse tipologie di consumatori: i fidelizzati, le new entry e gli etici. Nel primo gruppo sono compresi circa 4 milioni di famiglie che hanno abbracciato questo stile alimentare sia in casa che fuori casa (ristoranti e pizzerie), le new entry invece sono la maggioranza, circa 8 milioni di famiglie che consumano occasionalmente prodotti biologici e infine gli etici che scelgono di rivolgersi direttamente al produttore, ai mercatini o ai gruppi di acquisto solidale per sostenere un sistema produttivo rispettoso dell'ambiente.



Manfuso®



Più Bio di così!

Dal 1983 la famiglia Manfuso porta avanti con successo una tradizione fatta di amore e attenzione per il territorio.

Coltivazione con metodo naturale, rintracciabilità delle materie prime e rigorosi controlli qualitativi: da questi valori nasce il vero Pomodoro Biologico Italiano.

Una storia di impegno, persone e passione che rende il nostro pomodoro inimitabile.



0,9%
vegani

6%

vegetariani

20%

dei vegetariani, lo fanno per il rispetto nei confronti degli animali



Vegani o vegetariani?

Secondo il rapporto Eurispes 2018 il numero dei vegetariani in Italia sarebbe aumentato a discapito invece dei vegani. Dopo una crescita costante durata 5 anni, rappresenta lo 0,9% mentre i vegetariani sono oltre il 6% della popolazione. Diversi i motivi che stanno dietro a questa inversione di tendenza, dal fatto che l'essere vegetariani implica meno rinunce alimentari, alle difficoltà che si possono riscontrare nelle ristorazioni collettive, mense scolastiche e così via. Volendo scendere nel dettaglio, la grande famiglia dei vegetariani ospita anche nicchie più ristrette come i crudisti, i fruttariani e i cosiddetti raccoglitori. Diverse le motivazioni alla base della scelta: per la maggior

parte dei vegetariani si tratterebbe di una decisione volta a migliorare il proprio stato di salute, mentre il 20% di loro cambia alimentazione per rispetto nei confronti degli animali. E l'offerta ristorativa? Ampia e diversificata. Tantissimi i ristoranti in Italia che offrono esclusivamente cucina vegana o vegetariana, un franchising con circa 10 punti vendita sparsi da nord a sud (Universo Vegano), grandi marchi che rilevano piccole catene veg (vedi l'esempio di Chef Express, gruppo Cremonini, che ha acquisito JuiceBar) oppure le proposte di giganti della ristorazione fast food come McDonald's, che introducono nei loro menù alternative vegetariane.





STRA[®]
PZZA



Mix8



Toglie il glutine non toglie il gusto.

Stessa consistenza, stessa piacevolezza al palato e stessi profumi di tutte le tue migliori ricette di sempre ...

semplicemente senza glutine! Per conquistare anche i clienti celiaci ed intolleranti al glutine mantenendo l'alta qualità dei tuoi prodotti tutto quel che devi fare è passare a MIX8.

La miscela per **pizza, pane, pasta fresca e pasticceria** che ti garantisce il **100% di gusto con lo 0% di glutine.**

www.strapizza.it Seguici su Facebook!



**TI ASPETTIAMO IN FIERA PER UN ASSAGGIO.
SIGEP 2019 - PAD. B7D7 - STAND 53**

Oltre oceano Taco Bell ha il primato di "prima catena di fast food a lanciare un veggy menù certificato", ovvero approvato dall'American Vegetarian Association. Il menù, di cui anche molte associazioni animalisti hanno parlato bene, include 7 burrito, due diversi tipi di piatti unici e un taco, pensato per gli amanti della colazione espressa. Taco Bell ha lanciato inoltre anche una guida vegana, un'area dedicata del loro sito, e la possibilità di ordinare, anche grazie all'app mobile, la versione vegana di tutti i piatti vegetariani.

Può sembrare un controsenso che i grandi gruppi ristorativi concentrino i loro sforzi per accontentare una parte di consumatori che pur essendo numerosa, è minima rispetto alla totalità, ma ci sono da considerare diversi fattori. Prima di tutto il potere d'acquisto di chi sceglie consapevolmente questo tipo di alimentazione, solitamente più alto rispetto alla media, poi il fatto che molto spesso sono gli stessi consumatori per così dire "onnivori" a richiedere alternative alimentari ritenute più leggere e salutari.

*il Focus continua
negli articoli
successivi*

FORNI A LEGNA COMBINATI A GAS E PELLET PER PIZZERIE E PANIFICI

*Realizzati a mano
in mattoni refrattari
dal 1977*

Via Francesco Saporì, 30
47923 Corpolò di Rimini (RN)
Tel. +39 0541 750559
Fax +39 0541 750837

www.fornipavesirimini.it
info@fornipavesirimini.it



Saremo presenti al Sigep 2019

Sigep

PAD. B7 STAND N. 10

La tradizione su misura per ogni esigenza

NOVALTEC, I MIGLIORI NELLA PULIZIA PROFESSIONALE

GENERATORI DI VAPORE CON ASPIRAZIONE



elimina
i detersivi



sanifica
senza i 4
passaggi HACCP



dimezza
i tempi di
pulizia



Rispetta la normativa HACCP

Eroga vapore 175°

Aspira e asciuga

ACCIAI



CAPPE



PIASTRELLE



PAVIMENTI



**RICHIEDILA
GRATUITAMENTE**

E SENZA IMPEGNO PROVALA NEL TUO LOCALE

**CHIAMA ORA
041 449949**

Le proposte
gluten free e
lactose free
di Pizza e Pasta
Italiana



Le due proposte di pizza di questo mese sono state realizzate da Federico De Silvestri, Master Istruttore PFC della Scuola Italiana Pizzaioli e titolare della Pizzeria – Focacceria Quattrocento, a Marzana (Verona).

Il locale di De Silvestri è specializzato nella produzione sia di pizze tradizionali e in pala che di pizze senza glutine, con una grande attenzione non solo alle normative e ai regolamenti per il trattamento degli alimenti gluten free, ma anche con una accurata ricerca nella proposta di impasti innovativi, frutto di una approfondita ricerca e passione.

Gluten free



FARCITURA

- Burratina Dop
- Timo al limone
- Bresaola della Valtellina Dop
- Zucchine croccanti
- Mozzarella julienne fiordilatte
- Glassa al limone
- Caciocavallo silano dop grattugiato

DOSI PER L'IMPASTO

- 600 gr di mix gluten free (farina di mais, farina di riso, teff, grano saraceno, semi di lino, semi di zucca)
- 450 gr acqua
- 25 gr olio extravergine d'oliva,
- Sale qb
- 4 gr di lievito fresco

Campione per due volte consecutive di Pizza senza Glutine (nel 2016 e nel 2017), Federico De Silvestri ha proposto due ricette di pizza, una gluten free e un'altra gluten free e lactose free, quest'ultima è stata pensata con ingredienti stagionali come la zucca, i funghi e i salumi.



Gluten free & lactose free



FARCITURA

- vellutata di zucca (400 g di zucca, 1/2 porro e olio evo)
- pancetta arrotolata senza glutine
- mozzarella senza lattosio
- mozzarella di riso affumicata
- porcini tagliati e spadella con prezzemolo
- mandorle tostate e sbriciolate
- peperoncino a filetti

DOSI PER L'IMPASTO

- 600g di mix Senza glutine
- 450 g acqua
- 25g olio evo
- 7 g sale
- 4 g lievito fresco
- 10 g semi di zucca e girasole



a cura
della redazione



**Nova produce tutta
la sua gamma
selezionando solo
ingredienti privi
di allergeni.**

**Tutti i nostri
prodotti sono
GLUTEN FREE
da sempre.**



**Nova,
sicurezza
e qualità!**



NOVA FUNGHI S.r.l.
Via Roma, 4 - 35010 S. Giorgio delle Pertiche (PD) - ITALY
Tel. 049.5747822 - Fax 049.9370002
www.novafunghi.it - info@novafunghi.it



**Solo alta
qualità
dal 1980**



**Nova Academy
Supporto
e formazione
professionale**





ideas in bakery

Il Granaio delle Idee Srl

Via Trento 7, 35020
Maserà di Padova (PD)
info@ilgranaiodelleidee.com
Tel. 049 8862824



Pizza Funzionale Salus

L'estensione del gusto, quell'equilibrio di aromi, profumi e sapori che dalla base si propaga fino a legarsi e fondersi con la farcitura della pizza, in un tutt'uno armonioso e bilanciato. Pensando e interpretando la pizza proprio partendo dalla base: così **Il Granaio delle Idee**, da vent'anni fra le aziende italiane leader e riferimento nei preparati per la panificazione, ha progettato e testato - attraverso il suo innovativo Laboratorio di Ricerca e Sviluppo - l'italianissimo **Nucleo® Pizza Gurmè**.

Nucleo® è il marchio registrato dall'azienda padovana, che si concretizza in una miscela concentrata di ingredienti omogenei e stabili che, in aggiunta e non in sostituzione alle farine abitualmente utilizzate, permette di ottenere basi speciali per pizza. Non una nuova farina quindi, ma una linea di prodotti ideata, predisposta e dedicata proprio ai maestri pizzaioli e alle loro specifiche esigenze.

Sono 8 in totale le diverse miscele della linea **Pizza Gurmè** che garantiscono un deciso innalzamento delle performance dell'impasto, consentendo così un'ottima lavorabilità, una maggiore stabilità nella lievitazione, forte estensibilità e perfetta adattabilità al processo normalmente impiegato. Nessuno stravolgimento nell'ordinaria preparazione della pizza quindi, ma un'efficienza supplementare che si evidenzia da subito nell'aumento del volume del cornicione e dall'ottima alveolatura, visibile fin dalla parte più sottile della base, e dalla decisa riduzione di gommosità della pizza. **Il Nucleo® Pizza Gurmè** è pensato per incontrare le molteplici e costanti richieste del consumatore, che per esigenze alimentari o stili di consumo richiede sempre più attenzione e versatilità alla composizione della base della pizza.

E proprio le esigenze salutari dei prodotti da forno hanno portato il Granaio delle Idee a predisporre la nuovissima ricetta di **Pizza Funzionale Salus**, un'applicazione derivata dall'innovativo ritrovato aziendale, il **Pane Funzionale Salus®**, costituito da una miscela di farine che racchiude in sé sette benefici nutrizionali.

Composta di fibra d'avena, fibra e crusca di frumento, farina di grano tenero tipo "0", glutine di frumento, lievito di birra disattivato ed enzimi naturali, la base per **Pizza Funzionale Salus** possiede un'alta digeribilità grazie all'elevato contenuto di fibre, oltre che alla bassa presenza di grassi e zuccheri. Ma la particolarità della ricetta di questo preparato è la presenza dei beta-glucani dell'avena, dei polisaccaridi indigeribili che, se assunti nella dose di 3 g al giorno cioè l'equivalente di 160 g di base per **Pizza Funzionale Salus**, hanno la proprietà di ridurre il livello di colesterolo nel sangue, controllare l'indice glicemico e stimolare il sistema immunitario. Considerando quindi che il peso medio di una pizza margherita è di circa 300 g, ne deriva che mangiandone anche solo poco più di metà viene raggiunto il risultato benefico tipico di un alimento funzionale. E **Pizza Funzionale Salus** permette, nonostante l'elevata quantità di fibre presenti al suo interno, di ottenere una pizza ben strutturata, alveolata e senza alcun problema di stesura o rottura dell'impasto: questo grazie alla scelta di ingredienti specifici e di un blend di enzimi armonizzati e testati da Il Granaio delle Idee.





PIZZA *gurmé*

ESTENSIONE DEL GUSTO

Dall'esperienza de **Il Granaio delle Idee** nasce l'innovativo **Nucleo®** per **Pizza Gurmé**, la nuova linea esclusivamente dedicata ai professionisti della pizza. Miscele concentrate di ingredienti selezionati e di alta qualità che, aggiunte alle farine abitualmente utilizzate, permettono di ottenere **basi speciali** per pizza.



PIZZA FUNZIONALE **SALUS**

Gli straordinari benefici nutrizionali dei **Beta-glucani*** contenuti nelle fibre d'avena, uniti alle pregiate proprietà della **fibra** e della **crusca di frumento**, si ritrovano nella pizza. Un'armonia perfetta tra consistenza, aromi e palatabilità, per uno stile alimentare equilibrato e sano.

Nucleo® 5+5

* I Beta-glucani aiutano a ridurre il livello di colesterolo nel sangue. L'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di almeno 3 g di Beta-glucani (circa 160 g di base per Pizza Funzionale Salus).

Scopri le miscele della nostra nuova linea per maestri pizzaioli su www.pizzagurme.it

Pizza Gurmé è un prodotto de Il Granaio delle Idee
info@ilgranaiodelleidee.com | tel 049 8862824





Marcello Ferrarini,

lo chef "diversamente gourmet"

Marcello Ferrarini è lo chef "diversamente gourmet" – come lui stesso si definisce – che in questi ultimi anni ha dato alla cucina gluten free un importante apporto in termini di creatività, gusto e innovazione. Il suo stile è eclettico e un po' distante dai canoni classici dello chef, ma proprio questa diversità è la sua forza.

Dopo una laurea in Psicologia, Marcello Ferrarini si avvicina alla cucina gluten free un po' per necessità – nei primi anni 2000 scopre di essere celiaco – e un po' per tradizione familiare. Formatosi a pieni voti presso l'Italian Cooking School di Bologna, terminati gli studi entra a far parte del corpo docente della stessa Scuola occupandosi dei Corsi e Seminari di cucina senza glutine. Il suo primo grande maestro e mentore, è stato lo Chef Davide Berchiatti, già allievo del noto Chef Nicola Michielotto, pioniere della cucina naturale e vegetariana in Italia.

La professionalità e le grandi doti comunicative fanno di Marcello Ferrarini uno chef in grado di attirare su di sé l'attenzione del pubblico e questo non sfugge agli autori di "Gambero Rosso Channel" che nel 2013 gli affidano la conduzione della trasmissione "Senza glutine, con gusto". È autore di libri dedicati alla cucina gluten free ed attualmente consulente per importanti ristoranti ed hotel, si occupa di docenza presso Scuole Professionali di Cucina e collabora con diverse testate specializzate in cucina gluten free e non.

“Marcello Ferrarini, “IL” CHEF GLUTEN FREE...La celiachia ha rappresentato un limite o uno stimolo per la tua professione?”

Sicuramente uno stimolo, per affrontare una condizione personale e professionale, con una forte attitudine alla crescita, verso la ricerca di ingredienti accessibili ma particolari, sperimentando con originalità e servendosi della creatività. Il mio approccio culinario infatti, quello che cerco di trasmettere io, rispetto a tanti altri seppur bravissimi e competenti colleghi, è rappresentato proprio dalla passione, l'amore, il gioco, la follia, per rendere un piatto da convenzionale a magico, ricco di sapori, ispirazioni, note, personalità, insomma per renderlo unico e proprio. Spero davvero di riuscirci, grazie soprattutto alla prospettiva differente del mio approccio culinario e d'insegnamento. Una cucina, pensata, ideata e realizzata da uno Chef celiaco, che vive quindi direttamente ed in prima persona questa condizione di vita, e che vuole proporre piatti apprezzati da tutti, indistintamente intolleranti e non. Io penso infatti e soprattutto al palato ed al gusto degli accompagnatori dei celiaci, quando idealizzo una ricetta! E quando ci riesco, sono assolutamente soddisfatto, perché mi restituisce il vero ed autentico valore di quello che sto facendo, la condivisione della tavola, l'aspetto più importante, etico e democratico di una ricetta, di un piatto, di un ingrediente!

“In base alla tua esperienza, quali sono gli ingredienti che non devono mai mancare in una cucina free from? E perché?”

Erbe, odori, aromi, spezie, alghe, germogli, fiori edibili, oltre a sale e pepe da utilizzare in bassa quantità ma assolutamente ricercati. Sono questi i veri ingredienti che danno ad un piatto carattere, note, arte, spinta, molto più degli ingredienti principali stessi. Questo vale certamente per una cucina di tipo convenzionale, ma ancor di più se ci avviciniamo ad un mondo gastronomico FREE FROM.



BORSE TERMICHE PROFESSIONALI PER PIZZA

PROVA L'INNOVATIVA
CHIUSURA MAGNETICA

FORO
ANTI-CONDENSA
REGOLABILE



MANICO
IN PELLE



TASCA
PORTA
COMANDE



FATTA A MANO
IN ITALIA



PIEDINI



MANTIENE IL CALORE
PER CIRCA UN'ORA



SFODERABILE
E LAVABILE

ACQUISTA SU:
www.maxboxpizza.it

TELEFONO: +39 3487820341

SEGUICI SU:  



“Rispetto a qualche anno fa, la ristorazione gluten free e lactose free ha fatto passi da gigante, le dispense delle cucine gluten free sono sicuramente molto più fornite di una volta. Secondo te si può dire lo stesso per la formazione dei futuri professionisti della cucina?”

Purtroppo, come spesso accade, l'ambito formativo non rispecchia e riesce a stare al passo con i tempi, con questa evoluzione sociale, culturale e contemporanea, per rispondere ad una esigenza di mercato in forte crescita ed espansione. Pochissimi gli Istituti Alberghieri e le Scuole Professionali di Cucina professionali in Italia che affrontano il tema del free from, con lezioni dedicate frontali e che mi contattano per portare la mia esperienza diretta. Credo che questo rappresenti un evidente limite da superare a livello di organizzazione e programmazione didattica. Una evoluzione fondamentale e necessaria per creare professionisti preparati, competenti, moderni e contemporanei, che possano affrontare questa esigenza di mangiare “diversamente” anche in modo gourmet.

“Cosa consigli a chi si avvicina per la prima volta alla cucina free from?”

Quando svolgo consulenze presso Ristoranti, Hotel e strutture ricettive, occupandomi di start-up menù, insegno ad avere un approccio di metodo, organizzazione, conoscenza e tecnica, certamente utili in una cucina meno convenzionale, ma poi concludo sempre il mio intervento professionale, mutuando la frase che apre l'home page della mia pagina ufficiale Facebook MARCELLO FERRARINI CHEF GLUTEN FREE: <<...in tanti anni di lavoro ho compreso questo, in cucina occorre avere un ingrediente che nessuna scuola vi insegnerà mai ad utilizzare. La follia!>>

Ricetta
a pagina
seguente

PURO BERETTA. LA QUALITÀ È IN BUONE MANI.



PROSCIUTTO CRUDO



PETTO DI POLLO ARROSTO



SALAME



MORTADELLA



**SENZA USO DI
ANTIBIOTICI**
dalla nascita



**RISPETTO DEL
BENESSERE**
animale



**POLLO
ITALIANO**
allevato a terra



**100%
FILIERA**
controllata



**100%
ATTENZIONE**
al consumatore

Puro Beretta è la linea di salumi che fa della trasparenza il suo punto di forza. Filiere controllate che rispettano il benessere degli animali, senza utilizzo di antibiotici fin dalla nascita e ricette semplici. Semplice, buono, puro.



VI ASPETTIAMO AL GLUTEN FREE EXPO - HALL A7/C7 - STAND R5

AMATRICIANA SGLUTINATA

3.0

PREPARAZIONE 15 MIN

COTTURA 30 MIN

DIFFICOLTÀ FACILE

ricetta

x 6 persone

INGREDIENTI	Q.TÀ
Paccheri di riso e teff	500 gr.
Pomodorini datterino	350 gr.
Guanciaie	200 gr.
Aglione	1 spicchio
Peperoncini	1-2
Scalogno	1
Vino rosso amabile	1 bicchiere
Pecorino Romano DOP	150 gr.
Latte senza lattosio	250 ml.
Burro senza lattosio	1 noce
Chiodi di garofano	5-6
Olio e.v.o.	q.b.
Sale	q.b.
Pepe affumicato legno di melo	q.b.



PROCEDIMENTO

1. In una ciotola unire il pecorino romano grattugiato, il latte, il burro, il pepe ed i chiodi di garofano, lasciare ammorbidire il tutto, quindi cuocere a bagnomaria, mescolando in continuazione con una frusta, sino ad ottenere una fonduta liscia.
2. Tagliare a listarelle il guanciaie, quindi renderlo croccante in padella con uno spicchio d'aglio in camicia, sfumandolo con il vino rosso amabile.
3. Mondare e tagliare a metà i pomodorini, quindi cuocerli a fiamma viva con poco olio evo, peperoncino e zucchero. A fine cottura aggiustare di sale e pepe.
4. Cuocere in abbondante acqua salata ed un cucchiaino di e.v.o. i paccheri (5 minuti di ebollizione e 5 minuti a fuoco spento con coperchio), quindi a fine cottura saltarli unitamente al guanciaie croccante e ai pomodorini caramellati.
5. Servire i paccheri su uno specchio di fonduta di pecorino romano, con rondelle di scalogno a crudo, un filo d'olio evo ed una leggera spolverata di pepe.



ANTICO
MOLINO
ROSSO®

Aida 3.3

la farina bio tipo 1

IL NUOVO MODO
DI FARE RISTORAZIONE,
PER TE CHE SEI UN
PROFESSIONISTA.

BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA



Free from:

QUANDO LE INTOLLERANZE E LE ALLERGIE ENTRANO IN CUCINA

di Caterina Vianello



Vegetariano, vegano, gluten free, lactose free. Mai come negli ultimi anni si sta assistendo, in ambito alimentare, ad una trasformazione che si traduce in un lungo elenco di divieti e di cibi da evitare. Da quell'onnivoro sottoposto a continui dilemmi di cui parlava Michel Pollan nel 2008 (il titolo dell'opera è appunto "Il dilemma dell'onnivoro") siamo passati alla definizione di una serie di etichette che raccontano di noi quello che escludiamo dalla nostra alimentazione. Parafrasando un noto detto verrebbe da dire che "siamo quello che non mangiamo". Vale la pena di precisare che i motivi che stanno alla base di alcune scelte alimentari possono essere almeno di due tipi: etici e medico-dietetici. Se cioè da un lato sono convinzioni legittime che diventano stili di vita a guidare il modo di mangiare, dall'altra sono invece determinate allergie ed intolleranze a portare all'eliminazione di certi cibi dalla dieta quotidiana. Esistono in realtà, anche altri due tipi di motivazioni: quelle religiose e quelle legate alla moda. E se le prime hanno costruito identità e identificazione culturale per i popoli, da millenni (basti pensare al divieto di mangiare carne di maiale, comune ad ebraismo e islamismo, alla prescrizione cristiana del mangiare di magro e alla sacralità delle vacche nell'induismo), le seconde invece obbediscono a riti



e consuetudini “sociali” effimere diventando persino pericolose se non dannose.

Se in principio fu il vegetarianismo (le cui radici, almeno in occidente, possono essere ricercate nella visione filosofica di Pitagora), con i sottogruppi minori (i latto vegetariani o i latto-ovo-vegetariani), più recentemente il veganesimo (l'esclusione di tutti gli alimenti di origine animale dalla dieta) e le diete che escludono glutine e lattosio hanno conquistato pubblico e mercato, consumatori e aziende alimentari, oltre che ristoranti.

Sarebbe tuttavia opportuno fare un po' di chiarezza e distinguere intolleranza e allergia da semplice “antipatia”: escludere uno o più alimenti dalla dieta ha ripercussioni sull'organismo e non è pratica da assumere con leggerezza. Ecco perché una cosa è la prescrizione medica che segue una patologia riconosciuta, altra cosa è applicare su di sé una dieta pensando che evitare determinati cibi consenta di non ingrassare. E' il caso del fenomeno gluten free con il quale si indicano gli alimenti senza glutine. I nutrizionisti precisano infatti che il glutine fa male solo a chi ha allergie o intolleranze accertate, che vengono definite a livello genetico con un test che ne indica la predisposizione, oppure con un controllo dei villi intestinali. Solo in questo modo si può avere una diagnosi

di celiachia e di fronte alla diagnosi è necessario davvero eliminare il glutine dalla propria alimentazione. Quando non c'è una diagnosi di celiachia ma solo una supposizione, è meglio cominciare ad alternare alimenti con e senza glutine. Spesso infatti chi ritiene di essere intollerante, lo pensa perché il suo intestino è irritabile. In questo caso, eliminare il glutine può essere addirittura più dannoso perché l'alimentazione gluten free di solito contiene mais, alimento che irrita l'intestino.

La questione gluten free è un tema caldo tra i nutrizionisti che si trovano sempre più spesso ad avere a che fare con persone convinte, dalla moda e da guru improvvisati, che una dieta senza glutine sia un beneficio per la salute e faccia dimagrire: gluten free non è sinonimo di ipocalorico. Anzi: l'esclusione del glutine in persone non allergiche o non intolleranti può essere dannosa provocando gravi carenze alimentari. Il medesimo ragionamento si può applicare al lattosio e per entrambi vale la considerazione che l'attenzione che il mercato dedica ai consumatori che, per scelta obbligata o meno, acquistano prodotti “free” è notevole e in crescita costante. Accanto ad aziende specializzate da anni in prodotti per allergici o intolleranti, di fronte ad una crescente richiesta da parte della clientela, anche grandi gruppi alimentari e multinazionali si sono presto lanciate in linee produttive specifiche, che se da un lato hanno aumentato la disponibilità di certi prodotti fino a qualche anno fa difficili da reperire (con una scarsa incidenza sui prezzi, va detto, che non sembrano essere diminuiti), dall'altro però hanno contribuito ad aumentare la confusione e la scarsa chiarezza.



Anche la ristorazione si è “adattata” e di fronte alle richieste della clientela non solo ha dovuto attrezzarsi igienicamente (o almeno è quello che ogni ristoratore dovrebbe fare, evitando la contaminazione di piatti e posate in cucina, al fine evitare reazioni allergiche) ma ha da tempo condotto profondi cambiamenti nel menu, non limitandosi a togliere determinati ingredienti dalle ricette (si può continuare a mangiare con gusto anche se si fa una scelta vegetariana o se si è allergici o intolleranti: il free from non è semplicemente una cucina “per sottrazione”) o sostituendoli con i corrispondenti vegani o free from, ma piuttosto dando vita a piatti che sono autonomi dalla cucina “normale”. Gli esempi più felici sono certamente quelli di grandi chef stellati che hanno creato piatti che sono bellissimi omaggi agli ortaggi (nel caso dei vegetariani) o che al frumento hanno trovato ghiotte alternative, tanto da conquistare i palati anche di chi non soffre di allergie o intolleranze. L'importante, alla base, resta comunque la corretta informazione e la cultura: quelle che portano il consumatore a fare scelte consapevoli e non dettate dalle mode, quella delle aziende, che non dovrebbero cavalcare le medesime mode, creando confusione, e quella dei ristoratori, che di fronte ad una domanda crescente, devono sapere trovare un difficilissimo equilibrio tra la creazione di piatti ad hoc ed il mantenimento di una propria identità gastronomica che sia indipendente da gusti passeggeri e da infatuazioni temporanee.



Free from

SuperTop

forno pizza elettrico
modulare



TOP of the Pizza POP!



Oem Ali Group S.r.l.

Viale Lombardia, 33 - Bozzolo (MN) - T +39 0376 910511 - F +39 0376 920754
info@oemali.com - www.oemali.com



"Joia" di Pietro Leemann

Di Patrizio Carrer

Pietro Leemann è lo chef del ristorante milanese "Joia", che da quasi trent'anni rappresenta l'eccellenza Italiana per la cucina vegetariana.

Originario dalla Svizzera, Pietro Leemann si avvicina alla cucina in giovane età intraprendendo un percorso di formazione professionale che lo porta a collaborare con maestri del calibro di Gualtiero Marchesi e Frèdy Girardet, dai quali apprende i principi base della grande cucina.

L'avvicinamento di Pietro Leemann alla cucina vegetariana avverrà qualche anno dopo, negli anni Ottanta, in un periodo in cui in Italia la tematica ecologista comincia a farsi sentire e si gettano le basi per un approccio più rispettoso dell'ambiente, degli animali e di conseguenza orientate verso uno stile di vita più sano e consapevole. La svolta avviene nel 1989, dopo un viaggio in Oriente dove Leemann, appassionato di filosofia, entra in contatto con il Buddismo, il Taoismo e si scopre vegetariano.

Mettere in risalto
le doti di un pizzaiolo.
**Molini Pizzuti lo fa,
dal 1953.**



COSTA D'AMALFI

PULCINELLA

TRADIZIONE NAPOLETANA

VESUVIO

LINEA PROFESSIONALE PER PIZZA, 25 kg
In un sacco tutto nuovo, la nostra farina di qualità.

Molini Pizzuti
FARINE DI QUALITÀ DAL 1953

www.molinipizzuti.it

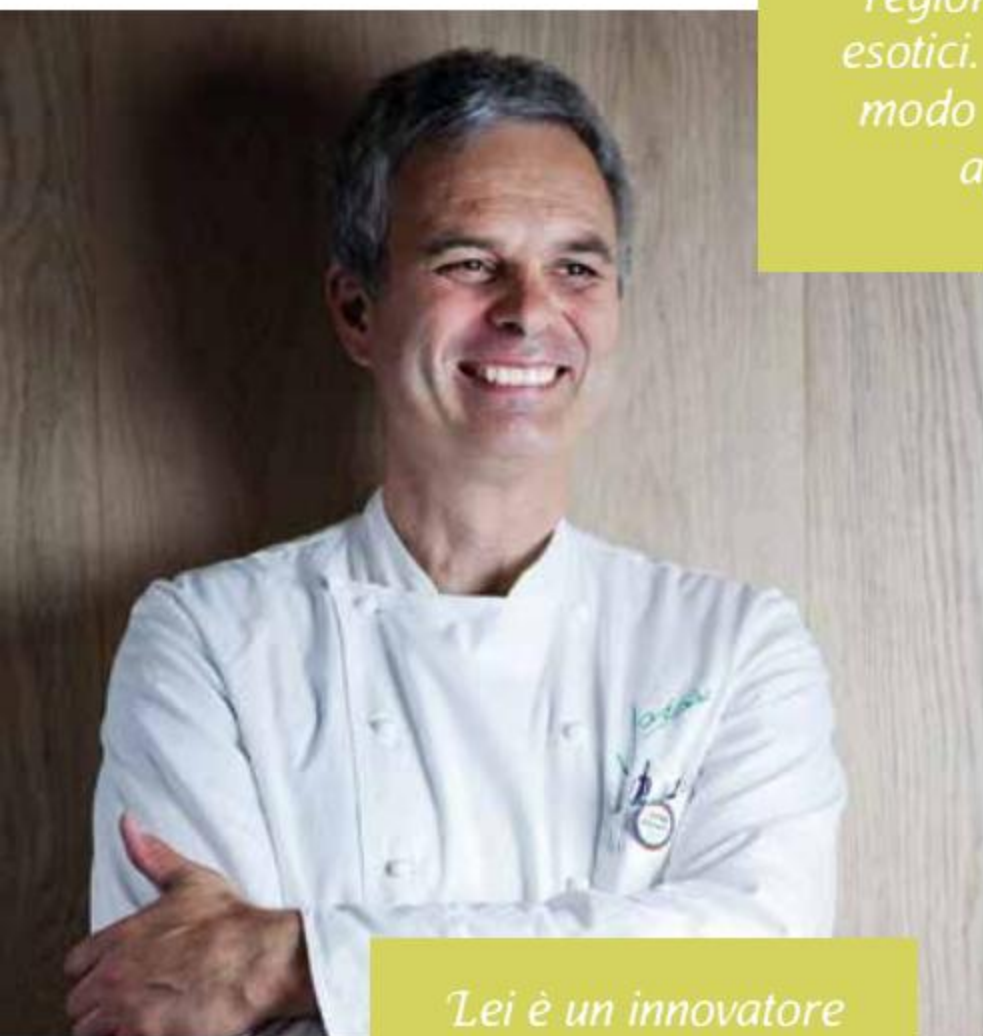


Nel 1989 il ristorante "Joia" apre le porte al pubblico, offrendo una cucina vegetariana, ricercata e di alta qualità, che rispecchia ancora oggi il pensiero e lo stile di vita dello chef di origine svizzera. Nel 1996 arriva la prima stella Michelin e dopo quasi 30 anni "Joia" è considerato in tutta Europa un punto di riferimento per la cucina green e sostenibile. Oggi "Joia" è un ristorante, un bistrot - dove assaggiare ottimi piatti vegetariani ad un prezzo contenuto - e un Academy dedicata agli chef e agli amanti della cucina vegetariana.

Sig. Leemann quali sono i motivi che l'hanno spinto a cimentarsi nella cucina vegetariana?

"Sono diventato vegetariano molti anni fa e ho fatto questa scelta per motivi sia etici come il rispetto per gli animali e per l'ambiente dove viviamo, che salutistici. Ho deciso di aprire Joia - ormai trent'anni fa - per tradurre in professione questa scelta.

La sua cucina spazia dalla tradizione regionale Italiana agli ingredienti esotici. Come riesce a coniugare in modo equilibrato sapori e gusti in apparenza così diversi?



Privilegiamo per la nostra cucina, prodotti biologici, preferibilmente stagionali. E' un modo per rispettare l'ambiente che ci circonda e per esaltare i frutti che la natura ci offre. Inoltre, grazie all'utilizzo di tecniche di cucina innovative, riusciamo a mantenere e ad esaltare tutte le caratteristiche e le sfumature degli alimenti che andiamo a trasformare. È vero, utilizziamo anche ingredienti esotici e questa scelta è motivata dalla mia vicinanza alle culture orientali e di conseguenza alle loro tradizioni alimentari. Non si tratta però di una scelta che limita la cucina di "Joia", tutt'altro, nei nostri piatti si ritrovano i sapori della tradizione mediterranea - già di per sé ricca di cereali, legumi e verdure provenienti da tutto il mondo - e tanti sapori extra-mediterranei. Questo ci ha permesso di creare e sviluppare una cucina vegetariana gourmet.

Lei è un innovatore e ha fatto scuola, tanti bravi chef vegani e vegetariani si sono fatti le ossa nella sua cucina, è forse da questa riflessione che è partito il progetto Joia Academy?

In parte sì, ma l'Academy di Joia è nata anche per venire incontro ad un'esigenza sempre più diffusa nelle cucine di tanti ristoranti, i clienti infatti richiedono sempre più piatti vegetariani e molto spesso un piatto senza carne o senza pesce non è sufficiente per essere considerato un piatto vegetariano di qualità. Noi cerchiamo di insegnare un modo di cucinare diverso, dove l'obiettivo non è imitare la cucina tradizionale ma proporre un'alternativa, replicabile sia al ristorante che - con tutti i limiti del caso - a casa propria.

I SEGRETI DELLA QUALITÀ



Fatto a mano in mattone refrattario
Minimizza i consumi. Ottimizza i rendimenti.

Grazie alla massiccia struttura in mattoni refrattari pieni, cotti in fornace ad oltre 1.200°C, garantisce efficienza nei consumi e durata nel tempo ineguagliabili.



MADE IN ITALY

Forni artigianali a legna, gas e misti. Con piano fisso o rotativo.

25030 Lograto (BS) Italy - Via Industriale 21/23 - Tel. +39.030.9972249 - Fax +39.030.9972818 - E-mail ceky@ceky.it

www.ceky.it - www.ceky.eu

"Bistrot Joia" è un altro progetto molto interessante, per far avvicinare sempre più persone alla sua cucina. Com'è nata questa idea?

Partiamo dal presupposto che io considero quella vegetariana una cucina buona e salutare e proprio per questo deve essere a disposizione di tutti. Il Bistrot Joia offre piatti vegetariani di qualità a un prezzo contenuto. Questo è un modo per far avvicinare più persone alla nostra proposta e allo stesso tempo ci teniamo a far capire che dietro ad un primo o ad un secondo c'è un grande impegno e lavoro, per garantire una cucina buona, salutare e ad impatto ambientale zero (lavorare le verdure è sicuramente impegnativo ma ritengo che la filiera della carne consumi molte più risorse rispetto a quella dei vegetali).



Se dovesse consigliare un piatto di "Joia" ad un nuovo cliente, cosa consiglierebbe? Perché?

Quali sono i prossimi progetti di Pietro Leemann?

Più che un singolo piatto, da cui è difficile farsi un'idea completa, consiglieri un menù di tre portate, come quello che proponiamo a pranzo, o di cinque portate, che è quello serale. Li consiglio entrambi perché è a mio avviso per un neofita è importante avere una successione di sapori e scoprire letteralmente la filosofia della nostra cucina.

Abbiamo in cantiere la pubblicazione di un libro nel quale verranno raccolte le esperienze di questi trent'anni di "Joia", non sarà però un semplice ricettario, ma un manuale con le basi della nuova cucina vegetariana. Inoltre c'è in progetto l'apertura di un nuovo locale e le attività di consulenza negli alberghi e nei ristoranti.



GreenS
food®

Naturalmente Porcini!



DAL PRODUTTORE I MIGLIORI PRODOTTI PER IL TUO RISTORANTE E PIZZERIA

- nuova linea di porcini surgelati per la pizza
- ampio e costante assortimento, dai funghi porcini ai coltivati, dai frutti di bosco alle verdure surgelate

Adatto
alla
Pizza

GreenS
food®

GREENS FOOD SpA - V.le dell'Artigianato 29
36030 S. Vito di Leguzzano (VI) Italy
Tel: +39 0445 500 220 - info@greensfood.it
www.greensfood.it



Appunti di viaggio



Spuma impalpabile di parmigiano, asparagi e tartufo estivo, aceto balsamico di 25 anni e 4 sue stimolanti imitazioni;

Ingredienti per 8 persone

Per la fonduta:

300 g di latte
150 g di parmigiano reggiano
20 g di maizena
100 g di broccoli verdi
10 g di aneto tritato
20 g di tartufo estivo tritato
20 g di pesto di basilico
200 g di latte
5 g di sale

Per i cucchiaini

20 g di aceto balsamico di 25 anni
50 g di zucchero
2 g di amido di mais
150 g di succo di frutto della passione
50 g di zucchero
150 di passata di lampone ridotto 120 g
20 g di zucchero
10 g di miele
200 g di succo d'arancia ridotto a 100 g
4 g di amido di mais
20 g di clorofilla di prezzemolo
1 g di sesamo tostato

Questo piatto è il ricordo di un bellissimo viaggio fatto in treno da Pechino a Zurigo. Un viaggio da oriente a occidente, i cucchiaini sono delle penne per scrivere che invece di scrivere parole descrivono il gusto dei luoghi. Luoghi che sono rimasti indissolubili nella mia memoria (Pietro Leemann)

Preparazione

- 1) Cuocere i 4 zuccheri al petit boullé, bagnarli con i rispettivi succhi, ridurli come descritto e legarli quando necessario sciogliendo la maizena con un goccio d'acqua.
- 2) Tagliare le cimette dei broccoli, tagliarli a cubetti e arrostarli in padella ben calda per 1 minuto.
- 3) Portare 300 g di latte ad ebollizione, legarlo con la farina disciolta in un goccio di acqua, aggiungere il parmigiano, lasciarlo fondere mantenendolo in caldo senza mai far bollire.
- 4) Riscaldare a 60°C 200 g di latte e montarli al mini peemer, mettere sul fondo di otto piccole ciotole il pesto di basilico, la fonduta con i broccoli, l'aneto e il tartufo, appoggiarvi sopra la schiuma di latte condita con il sale. Servire accompagnando con i cucchiaini riempiti con i vari aceti.



SODDISFARE OGNI CLIENTE TI SEMBRA
UN'IMPRESA D'ALTRI TEMPI?
TORNA AL PRESENTE, CON LE FARINE PIANTONI!

La qualità di **materie prime selezionate** e l'amore per le cose ben fatte, unite dalle tradizioni del vero **Made in Italy** e dalla continua **innovazione**. Ecco ciò che dà vita a prodotti dai sapori unici, pensati per **pizza, pane, dolci e pasta**. Scoprili, e libera la tua creatività.



MOLINO PIANTONI: AL TUO FIANCO, DAL 1850.



PRESENTI A THE EUROPEAN PIZZA & PASTA SHOW
dal 13 al 15 novembre a Londra

Via Cologne, 19 - 25032 Chiari (BS) - Tel. +39 030 711001
commerciale@molinopiantoni.it - www.molinopiantoni.it



#ILMIOMOLINOÈPIANTONI

Marco Bortolon, l'etica e la cucina

A cura della redazione

Vegano dall'età di 16 anni, Marco Bortolon, chef di origine trevigiana, è tra i più apprezzati cuochi veg d'Italia. Il suo percorso professionale comincia dal basso, con la classica gavetta nelle cucine di osterie, trattorie e ristoranti dove apprende le basi e i fondamentali della cucina. La svolta arriva con l'impegno presso la cucina del ristorante "Joia" di Pietro Leemann, di cui abbiamo parlato in precedenza a cui affianca corsi di cucina macrobiotica e vegetariana. In Italia Marco Bortolon collabora con il ristorante Margutta di Roma, il Ghea a Milano e all'estero con importanti realtà come il Saf, il Roof Gardens e il Root Master a Londra. Intraprende uno stage con lo chef stellato Alajmo (Le Calandre a Padova e poi ai Quadri a Venezia) e nel 2015 apre il circolo Enogastronomico vegano "Chieto Vivere", sul Montello, sempre in provincia di Treviso. Attualmente Marco Bortolon si occupa di consulenze professionali, di formazione, showcooking, collabora con riviste di cucina e catering vegani per eventi. La sintesi tra alta cucina e veganesimo è perfettamente

rappresentata da questo chef che, come si leggerà nell'intervista che segue, ha saputo fare tesoro dell'esperienza acquisita coniungendo con l'etica e il rispetto dell'ambiente.

"Cosa l'ha spinto a diventare vegano?"

Ho deciso di diventare vegan perché ero e sono alla ricerca della libertà interiore e fisica. Mi piacerebbe vivere in un mondo dove nessuno prevale su nessuno ma dove chi è più 'forte ed esperto' aiuta chi è più 'debole e non pratico'. Sono convinto che ogni persona possa dare moltissimo in senso positivo se libera di poter crescere ed esprimersi senza il peso della sopravvivenza. A questo proposito ho smesso di mangiare animali 20 anni fa, perché li trovo fantastici seppur reali, profondi, empatici, sinceri... Per vivere in un bel paese, bisogna essere circondati da belle situazioni\cose, dal mio punto di vista e nella scia del "vivi e lascia vivere", lasciar vivere gli animali mi sembrava la cosa più semplice da fare.

“Negli ultimi anni l’offerta ristorativa vegan è aumentata, qual è secondo la sua esperienza, la fotografia della ristorazione veg nel nostro paese?”

Decisamente rispetto a 20 anni fa c’è molta più proposta ristorativa di varie qualità. Trovo anche in forte espansione il GDO nell’ambito veg. A onor del vero però, bisogna ammettere che come molti aprono, molti stanno chiudendo.

“La cucina vegana viene erroneamente considerata limitativa, invece può offrire numerosi spunti per riscoprire ingredienti e re - inventare nuovi piatti...”

Certamente! Io in primis prima di diventare vegan mangiavo 20 ingredienti in tutto, poi ho scoperto che ce ne sono centinaia. Sicuramente questa scelta alimentare stimola la fantasia e la cultura fino a portarti a cercare di capire come si coltiva quello che mangi. Dopo un po’ non vedi più il cibo come carburante per camion, come una cosa che devi fare e che ti deve dare appagamento gustativo ma entri in simbiosi con il cibo... come diceva un ‘pazzo visionario di qualche anno fa: siamo quello che mangiamo.



lo Chef
Marco
Bortolon



“Chieto Vivere, il circolo enogastronomico dai lei ideato, ha una filosofia basata sul rispetto dell'ambiente, degli animali e delle persone. Ci può raccontare com'è nata questa idea, quali sono le attività che vi si svolgono e qual è la proposta per il pubblico?”

L'associazione culturale no profit Chieto Vivere è nata per portare quello che a me è mancato quando volevo avvicinarmi al mondo vegan\vegetariano. Nel luglio 2015 ha aperto le porte a corsi di vario genere (quasi mai di cucina) dal riconoscimento delle piante spontanee commestibili, alle degustazioni di olio di oliva, vino, birra, corsi di fotografia, incontri con naturopati di varie categorie ecc. Oltre ai corsi si offriva una cucina molto particolare, c'è chi la chiama gourmet, c'è chi la chiama incomprensibile... Fatto sta che il 'ristorante dell'associazione' andava per la maggiore rispetto ai corsi\eventi e quindi essendo associazione culturale la cosa non aveva senso. A tale proposito abbiamo fermato tutte le attività a fine primavera del 2018. Ora siamo in attesa di qualcuno che abbia voglia di proporre iniziative e di seguirle... E magari anche di un esperto commercialista\avvocato per illuminarci al meglio su come gestire un'associazione no profit in Italia (sorrido per non piangere).

Al momento la mia attività principale è di consulenze (www.marcobortolon.com).

“In passato ha lavorato per importanti ristoranti come il ristorante “Joia” di Pietro Leemann a Milano, immagino che questa esperienza abbia avuto un'influenza nel suo lavoro...”



Pietro e tutto lo staff del Joia hanno creato la mia struttura di cuoco, mi hanno dato l'abc dei sapori, delle tecniche e dell'organizzazione. Ho imparato moltissimo e li ringrazierò sempre.

“In Italia l'alimentazione vegana è stata oggetto di dibattito, cosa direbbe a chi la considera per esempio povera di alcuni nutrienti? Cosa direbbe ad un “carnivoro” per convincerlo ad assaggiare i suoi piatti?”

Povera di alcuni nutrienti... non so... sono vegan da 20 anni e le zanzare mi pungono lo stesso e ogni volta che faccio le analisi del sangue mi dicono che va tutto bene... tragga le sue conclusioni. Ci sono onnivori che si ammalano molto più spesso dei vegani ma di questi sembra non interessare a nessuno.

All'onnivoro: dico solo che è cibo, di non aver paura... Se non ti piace lascia pure lì, te lo offro io [...]

Altrimenti potrei dire che in cucina ci sono sempre nuovi sapori da provare ma sinceramente preferisco prenderli in giro. Il cibo non si sceglie solo per il sapore, il cibo è nutrimento per il corpo e la mente. Ognuno mangi quello che vuole (detto questo, mi spiace per gli animali che soffrono e per i costi medici che tutta la società deve affrontare per tenerli in vita).

“Ci sono delle novità, dei progetti per il futuro?”

Oui chef! Sto continuando a cercare clienti intelligenti e sensati che comprendono il valore di un mestiere per le consulenze che faccio come libero professionista e sto evitando tutti quei clienti che pensano che se vado a cucinare per loro devo vederlo come una forma di pubblicità (e che quindi non devo pretendere di essere pagato -risata-). A parte questo, ho un nuovo progetto in ballo che riguarderà probabilmente tutta Italia ma è ancora presto per parlarne.



LA FORZA DEL GERMOGLIO
DI RISO INTEGRALE ITALIANO

**MOZZA
RISELLA**

**Sei
veramente
sicuro di
accontentare
tutti?**

dal riso integrale germogliato
MOZZARISELLA:

100% vegetale, biologica, leggera,
senza lattosio, senza glutine!

Mozzarisella è disponibile
anche in confezioni da 1 kg (surgelata)
in scaglie, già pronta per l'utilizzo.

Un'alternativa alla normale
mozzarella, prodotta solo con ingredienti
naturali di primissima qualità
per una pizza gustosa e digeribile.



Per saperne di più:
mozzarisella.com



Ricetta

Spaghettoni di grano duro su salsa di cavolfiore con carciofi fritti, capperi, caffè e arancio.

Ingredienti per 4 persone:

300 gr di cavolfiore

1 foglia di alloro

320 gr spaghettoni

2 carciofi

1 spicchio d'aglio

2 cucchiaini di vino bianco secco

1 rametto di timo fresco

32 capperi piccoli

1 cucchiaino di caffè macinato

50 gr farina di grano tenero

1/2 cucchiaino di buccia di arancio grattugiata

Olio di girasole per friggere i carciofi

Olio d'oliva

Sale

Pepe bianco



Procedimento:

Bollire le cime di cavolfiore fino a renderle tenere e frullarle sino ad ottenere una salsa omogenea e liscia, aggiungendo quattro cucchiaini di olio d'oliva, sale, pepe bianco e se necessario dell'acqua. Nell'acqua di cottura introdurre l'alloro che non andrà però frullato con il cavolfiore ma recuperato assieme all'acqua per cuocere successivamente la pasta.

Mondare i gambi dei carciofi e tagliarli a rondelle, far soffriggere l'aglio in camicia ed il timo in una padella con dell'olio di oliva, aggiungere i gambi tagliati, sfumare con il vino bianco e stufare fino a quando risulteranno teneri. Eliminare aglio, timo e frullare ad ottenere un composto liscio.

Mondare i carciofi e tagliarli per la loro lunghezza a fettine di 4 mm. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e mantecarla con olio d'oliva e la crema ottenuta dai gambi dei carciofi.

Circa tre minuti prima che la pasta sia pronta da impiattare, iniziare a friggere i carciofi spolverati di farina di grano tenero.

Servire la salsa di cavolfiore calda sulla base del piatto, adagiare gli spaghetti mantecati, disporre a piacere i capperi, la polvere di caffè, la buccia di arancio finemente grattugiata ed in cima a tutto i carciofi fritti.

BULL

Il 1° forno al mondo in vetro colorato e temperato.

AD: PluraleCom - Design: R. Gerardi



Cuocere è ancora più bello.

Italforni presenta il nuovo Bull, il forno modulare ad alte prestazioni, top della gamma aziendale, con una nuova scheda di controllo che si presenta come un'unica superficie di vetro temperato touch.

BULL si rinnova con una nuova cappa, più sicura e maggiormente performante, per un forno dal grande impatto estetico, pensato per valorizzare pizzerie e ristoranti di prestigio.

GOOD
ITALIAN
TASTE

TEMPERED
GLASS

www.italforni.it




ITALFORNI
pesaro

IL CALORE CHE DÀ FORMA ALLE IDEE

Le pizze vegetariane del mese

Le tre proposte di pizza vegetariane sono state realizzate dallo staff di Pizza e Pasta Italiana con ingredienti stagionali e qualche piccola variazione sul tema per dare un maggiore risalto ai gusti e ai colori della pizza. I principali ingredienti utilizzati sono stati rispettivamente il Radicchio Rosso di Chioggia, la zucca mantovana e il porro, tre frutti della stagione autunnale che non devono assolutamente mancare in ogni cucina e pizzeria.

1

Radicchio Rosso di Chioggia e amaretti

Crema di Radicchio di Chioggia

Radicchio di Chioggia spadellato con vino rosso
Scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi
Formaggio fresco a pezzi
Amaretti sbriciolati

Impasto realizzato con metodo diretto, senza precottura, con farcitura a fine cottura (ad eccezione della crema di radicchio).



2

Zucca su base integrale

Crema di zucca
Mozzarella
Cipollotto spadellato
Peperone rosso
Chips di zucca
Semi di chia

Impasto di tipo integrale, indiretto. La zucca è stata usata sia come base e come decorazione, i cipollotti spadellati conferiscono un sapore più deciso rispetto a quello della zucca.



3

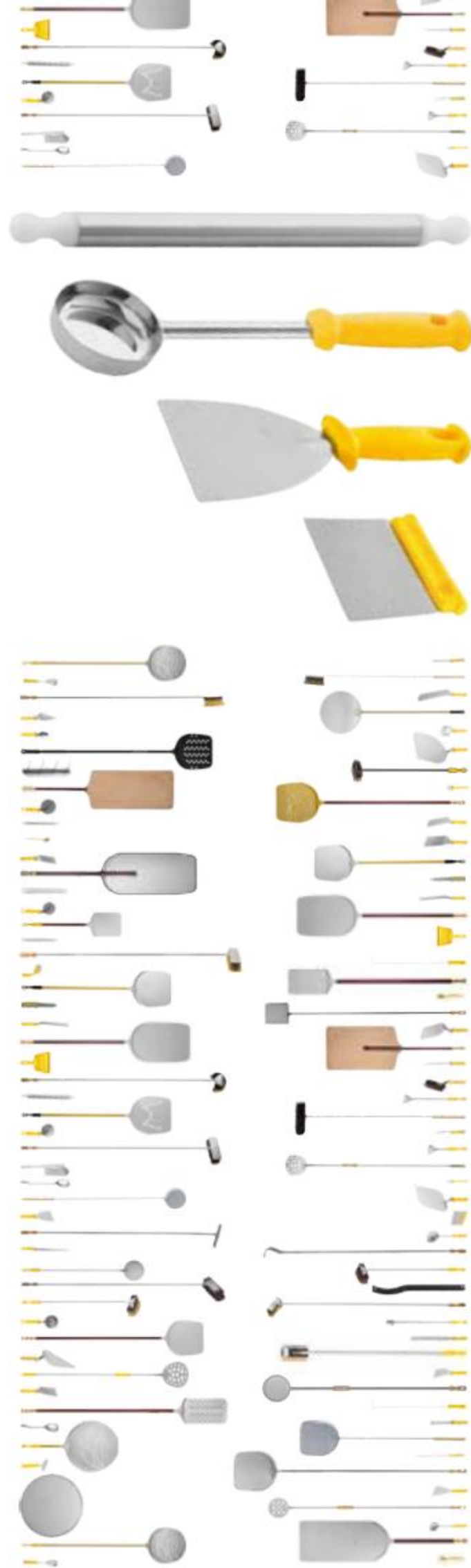
Porro e melanzana

Porro
Pomodoro,
Mozzarella
Pomodori pachino
Melanzana spadellata

Impasto classico realizzato con il metodo indiretto, la pizza appaga visivamente sia per il bordo molto sviluppato che per l'abbinamento cromatico degli ingredienti. Il sapore dominante è quello del porro, mentre la base di melanzane cotte in padella e messe ad inizio cottura, smorzano il gusto troppo deciso dell'ingrediente dominante.



Per ogni lavoro servono
**gli
attrezzi
giusti**



**La linea
più completa
e la migliore
qualità**

delle attrezzature minute per pizzerie, panifici, ristorazione e fast-food. Oltre 400 articoli garantiti e a norme, rifiniti nei dettagli e costruiti con i materiali più specifici, per i professionisti del settore. Prodotti in Italia!



LILLY CODROIPO s.r.l.
via Lino Zanussi 7 (zona artigianale) 33033 Codroipo UD - ITALIA
tel. +39 0432 907166 • fax +39 0432 900938
www.lillycodroipo.com • info@lillycodroipo.com
la qualità  made in Italy



LE AZIENDE
INFORMANO



Latteria Montanari

via Aquileia 2 34070, Villesse (GO)
tel 0481 91024

www.latteriamontanari.it



La proposta di Mirko Boniol,

*il vincitore del Campionato Mondiale
della Pizza in Teglia 2018*

IMPASTO

500 g farina 00
500 g farina multicereale
600 g acqua
1 g di lievito secco
25 g sale
30 g olio extra vergine oliva.

impasto diretto con temperatura controllata in uscita...5 ore di maturazione a temperatura ambiente (24/25°) e poi in frigorifero per 24 ore...tirare fuori almeno 1 ora prima dell'uso.

FARCITURA

- Mozzarella Montanari" Julienne Linea Superiore"
- Pancetta affumicata
- Porcini spadellati
- Patata americana arancione tipica di Anguillara Veneta
- Formaggio Asiago DOP crosta nera
- Erba cipollina fresca



Qualità filata a Vapore



La mozzarella per pizza di Latteria Montanari è la prima filata a vapore.

La filatura a vapore della cagliata di latte fresco è un'innovazione che preserva il naturale contenuto di sali minerali e vitamine per un alimento più sano e gustoso.



SPONSOR DEL
CAMPIONATO
MONDIALE DELLA
PIZZA 2018



PARTNER TECNICO
SCUOLA ITALIANA
PIZZAIOLI

Latteria Montanari Srl | Via Aquileia, 2 | 34070 Villesse (GO)
Tel. +39 0481 91024 - 91448 | Mail: info@latteriamontanari.it | www.latteriamontanari.it

Molino Dallagiovanna

PRESENTA

MISCELE SENZA GLUTINE



MISCELE SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO



Miscele Speciali senza glutine e senza lattosio?

ELEMENTARE:
DALLAGIOVANNA

www.dallagiovanna.it

L'Eco del Molino

LA VOCE DELLA FARINA DAL 1832



saremo a:
**GLUTEN
FREE EXPO**
Hall A7C7
Stand R2

Miscele Speciali senza glutine e senza lattosio studiate appositamente per la produzione di pane, pasta, pizza e dolci.

**UN DELITTO
NON PROVARE!**



www.dallagiovanna.it

Alcuni chiarimenti sui vini biologici e biodinamici

di Virgilio Pronzati

Se l'Italia è il maggiore produttore europeo di alimenti biologici, non è detto che tutti gli italiani siano degli esperti in questo settore. Se prendiamo l'esempio del vino, c'è ancora molto da conoscere. Non solo per i marchi e le scritte in etichetta. Per la legge il termine vino naturale non è consentito, ma rende chiaro a tutti il concetto. Produrre vini naturali significa agire nel pieno rispetto del territorio, della vite e dei cicli naturali, limitando attraverso la sperimentazione, l'utilizzo di agenti invasivi e tossici

di natura chimica e tecnologica in genere, dapprima in vigna e successivamente in cantina. In sintesi l'abolizione dell'uso di pesticidi, diserbanti, concimi chimici e altri prodotti di sintesi nella coltivazione della vite, rispettando l'ambiente e la salute sia del produttore che del consumatore. Da qui l'uso del termine "naturali". Scelte consapevoli ma onerose in vigna e in cantina. Nelle annate difficili, i vini naturali hanno costi raddoppiati rispetto a quelli di ottime annate per più trattamenti e drastica minor resa in vino.

Dopo questo prologo, al lettore sorge una domanda spontanea.

Se i vini naturali sono più digeribili per la poca o nulla aggiunta al vino di anidride solforosa e altri additivi, incontrando un crescente consenso dei consumatori, quali sono le differenze organolettiche che li contraddistinguono da quelli cosiddetti convenzionali?

Alla vista si equivalgono, benché spesso siano di sufficiente limpidezza rispetto agli altri. Netta invece la differenza al naso: quelli naturali hanno profumi piacevoli ma più semplici, immediati e varietali; mentre i "convenzionali" possono avere la stessa intensità e persistenza, ma nell'insieme sono più compositi e complessi. Sempre i primi, in bocca sono generalmente piacevoli e invitanti, pieni e continui con retrogusto fruttato-varietale, con un'acidità volatile spesso marcata, ma minore in quest'ultimi anni. Gli altri vini in generale sono omologati. Se di qualità, esprimono maggiore complessità.

Ma quando un vino si può definire biologico?

Secondo il Regolamento Europeo 203/2012, pubblicato sulla gazzetta ufficiale della UE il 9 Marzo 2012, ha finalmente permesso di regolarizzare il settore del vino biologico, dopo anni di controversie. La normativa stabilisce nuove regole, per quanto riguarda la produzione di prodotti vitivinicoli biologici, indicando anche le modalità di vinificazione, approvate dallo Standing Committee on Organic Farming (SCOF), il Comitato permanente per l'agricoltura biologica. L'attuale normativa permette di riportare il logo europeo in etichetta, per le aziende certificate da un ente autorizzato. I contenuti del regolamento prevedono una serie di restrizioni nell'utilizzo di determinate pratiche enologiche e sostanze coadiuvanti durante la fase di vinificazione.

Ogni produttore biologico, può utilizzare circa la metà del numero di coadiuvanti che può utilizzare da regolamento, un produttore convenzionale.

Il quantitativo di solforosa nei vini biologici, è stato uno degli argomenti più dibattuti dall'Italia, perché considerati troppo alti. Infatti molti produttori italiani producono vini con meno della metà di solforosa totale, che la UE ha fissato in 100 mg/l per i rossi e 150 mg/l per i bianchi. In sintesi, il vino si può definire biologico, quando nel vigneto le uve sono coltivate biologicamente, ossia senza l'aiuto di sostanze chimiche di sintesi: concimi, diserbanti, insetticidi, pesticidi, anticrittogamici e, senza l'impiego, di organismi geneticamente modificati. E in cantina, eseguendo la vinificazione utilizzando solo i prodotti enologici e i processi autorizzati dal regolamento 203/2012 (elenco nell'allegato VIII bis). Inoltre, in cantina, la vinificazione deve avvenire utilizzando solo i prodotti enologici e i processi autorizzati dal regolamento già citato*. Inoltre l'azienda produttrice deve avere la certificazione apposita, rilasciata da un ente certificatore.

***Ecco le principali pratiche vietate in vinificazione:**

- L'eliminazione dell'anidride solforosa tramite processo fisico;
- Stabilizzazione tartarica tramite elettrodialisi;
- Dealcolizzazione parziale;
- Concentrazione parziale a freddo.

Alcune restrizioni sono applicate a:

- Trattamenti termici
Nel biologico, devono essere fatti ad una temperatura massima di 70°C;
- Centrifugazione e filtrazione.
Nel biologico i pori devono avere una dimensione massima di 0,2 micrometri.

Particolare attenzione è riservata alle sostanze da usare per la vinificazione:

- Non devono assolutamente essere di derivazione chimica.

Sono ammesse alternative di derivazione vegetale, animale e minerale:

- Proteine estratte da frumento e legumi;
- Colla di pesce;
- Gelatina;
- Albumina;
- Tannini.

Da tutto ciò, si può facilmente capire quale è valore di un vino biologico.

SMOKI è l'abbattitore di fuliggine originale leader nel mondo, copiato da molti, mai eguagliato.



Per respirare
un futuro migliore.



Smoki Maxi



Smoki



Smoki Junior



Maxi Grill



Unique in North America
complying with cULus
standards



Our products comply with
CE standards

POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE MACCHINE, SOPRALLUOGHI E PREVENTIVI GRATUITI

- Abbattitori di grassi e fuliggine per forni a legna e griglie a legna e carbone.
- Impianti abbattimento odori a secco e ad acqua.
- Aspirazione e cappe per grandi cucine.
- Aspiratori per alte temperature.
- Servizio di video ispezione canne fumarie.
- Vendita ed installazione canne fumarie.



Passando al vino biodinamico, raccogliendo le domande di molti, come si definisce biodinamico?

Quando le uve sono prodotte secondo il metodo biodinamico, creato negli anni '20 del secolo scorso dall'austriaco Rudolf Steiner (1861-1925), fondatore dell'antroposofia. Dopo la morte di Steiner la società antroposofica pubblicò il testo: "Impulsi Scientifici Spirituali per il Progresso dell'Agricoltura", che è all'origine dell'agricoltura biodinamica. Dal 1925 un ventennio Nicolas Joly, noto viticoltore della Loira e produttore di vini biodinamici, ne valorizza e diffonde il metodo. I tre principi della biodinamica sono: mantenere la fertilità della terra, liberando in essa materie nutritive; rendere sane le piante in modo che possano resistere alle malattie e ai parassiti; produrre alimenti di qualità più alta possibile. Il nome biodinamica possiede due radici: bio che indica che si agisce rispettando le leggi della vita, dinamica sottolinea che si tiene anche conto delle "forze" (o principi organizzatori) che agiscono nelle e sulle sostanze.

Per un approfondimento delle caratteristiche dell'agricoltura biodinamica, si rimanda al sito dell'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica. Anche per i vini biodinamici, come nel caso di quelli biologici, non c'è un riferimento normativo univoco ma alcune associazioni ed enti hanno formulato delle regole che, pur partendo dai criteri del "biologico", fissano limiti ancor più severi, soprattutto nella fase della lavorazione in cantina. In Italia c'è Viticoltura Bio Dinamica, un progetto che promuove il Metodo Biodinamico Moderno di Leonello Anello e che ha un proprio marchio (i vini biodinamici®). Demeter Associazione Italia, è un'associazione privata di produttori biodinamici che certifica il proprio marchio (vino Demeter / Biodynamic®) secondo uno specifico e rigido disciplinare. Anche VinNatur (Associazione viticoltori naturali) ne è un esempio nazionale.

Eccovi il racconto di Giovanni Batacchi, piccolo ma validissimo viticoltore toscano, produttore di vini rossi biologici che sono l'espressione del proprio terroir.

"E' la storia di un ritorno alle origini, la storia di una famiglia che dopo molte avventure, esperienze e coincidenze si rende conto che il vero "tesoro" era proprio sotto i suoi piedi, racchiuso nella terra della sua gioventù. Il legame forte e sicuro, creatosi grazie a questa consapevolezza tra Giovanni, Meri e la terra di Campogialli, ha reso possibile la realizzazione di un sogno che ha condotto alla libera espressione dell'autenticità e dell'eleganza: il segno distintivo dei vini fatti dall'azienda di Pian del Pino, sinceri, intriganti, testimonianza di un terroir unico forgiato dal Massiccio del Pratomagno". - da Giovanni a Giovanni - "Mio nonno morì quando avevo sedici anni. A lui devo molto. Non solo l'azienda, ma anche per il grande rispetto per le piante e per la terra che mi ha trasmesso".

Riflessioni di un vignaiolo appassionato e di grande cultura e umanità, autore di un testo dove elenca le sue esperienze sul metodo agricolo naturale.

La sua azienda agricola Pian del Pino benché già conosciuta nel tempo, ebbe inizio nel 2001, quando decise di occuparsi della proprietà di famiglia. Da quell'anno Giovanni, dette inizio a un cambiamento radicale, passando da un'agricoltura semi industriale, ad una agricoltura biologica, poi biodinamica e "naturale". L'impegno e la ricerca del metodo naturale è applicato sia nel vigneto che in cantina. I vigneti di Sangiovese, Colorino, Malvasia nera e Merlot sono situati a sud del Pratomagno, beneficiando di condizioni climatiche ideali per la crescita delle piante e la maturazione delle uve. Sei i vini attualmente prodotti: quattro rossi secchi, un rosato ed un rosso dolce. Una produzione limitata ma di alta qualità. Un esempio? Jubilus. Un Toscana IGT biologico prodotto con Sangiovese in purezza, facendo fermentare naturalmente le uve in botte di legno, con macerazione sulle bucce

per tre settimane. Dopo la fermentazione malo-lattica in barrique, il vino matura almeno un anno in botte di rovere e, altri tre mesi, d'affinamento in bottiglia. Il tutto senza solfiti aggiunti. L'annata 2012, di sole 8.000 bottiglie è già godibile ma terrà bene atri 3.4 anni.

Eccone la mia scheda di valutazione:

Alla vista è limpido, di colore granato, più scarico all'unghia. Al naso si presenta molto intenso e persistente, fine, complesso, con netti sentori di piccoli frutti rossi già maturi e un po' essiccati, iris appassito, fieno di montagna con erbe balsamiche, cacao amaro, pepe bianco, liquirizia e tabacco. In bocca è secco, sapido e fresco, con piacevole e giusta tannicità, di buona struttura e persistenza. Retrogusto: fresco, con note floreali, fruttate, vegetali-balsamiche e speziate.



FIERA DI
RIMINI
17/20.11.2018



SALONE INTERNAZIONALE DEL MERCATO E DEI PRODOTTI **SENZA GLUTINE**

TRENDS • EVENTS • SOURCES • NETWORK • TRADE

WWW.GLUTENFREEEXPO.EU



organizzato da:

Exmedia

PART OF

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future



con il supporto di:

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY
ATA - Agenzia per lo sviluppo dell'export e
l'internazionalizzazione delle imprese italiane

MONDIAL DES VINS EXTREMES

di Virgilio Pronzati

Questa edizione del concorso Mondial des Vins Extremes 2018 organizzato dal Cervim, è da ricordare. Sono ben 722 vini in concorso, prodotti da 279 aziende di ben 19 Paesi produttori, che sono passati al vaglio di una commissione internazionale e specializzata. Dagli esiti dei punteggi assegnati dai giudici, c'è stata un'autentica pioggia di medaglie per i vini eroici. Sono state assegnate 5 Gran medaglie d'oro; 127 medaglie d'oro e 93 medaglie d'argento. Delle 5 gran medaglie d'oro, due sono andate all'Italia e le altre tre a Svizzera, Slovenia e Cile. Mentre delle 127 medaglie d'oro, l'Italia se ne è aggiudicate 53. Il resto, 74 medaglie, sono andate ai Paesi esteri. Bene anche per quelle d'argento, dove i produttori italiani se ne sono aggiudicate 46 delle 93 assegnate. Di quest'ultime, 47 sono andate ad aziende straniere.

Un buon bottino per il nostro Paese.

Sicilia: 1 gran medaglia d'oro, 3 medaglie d'oro e 8 medaglie d'argento; Toscana: 1 gran medaglia d'oro e 3 medaglie d'argento; Valle d'Aosta: 11 medaglie d'oro e 6 d'argento; Lombardia: 9 medaglie d'oro e 6 d'argento; Provincia di Bolzano: 6 medaglie d'oro e 3 d'argento; Provincia di Trento: 6 medaglie d'oro e 3 d'argento. Fra i Paesi esteri la Svizzera si è aggiudicata 1 Gran d'Oro, 9 Medaglie d'oro e 6 d'Argento, la Slovenia 1 gran medaglia d'oro, 3 medaglie d'oro e 2 medaglie d'argento; il Cile con 1 Gran medaglia d'oro e 2 medaglie d'oro. Ma la parte del leone la fa la Spagna, con 22 medaglie d'oro e 19 d'argento; la Germania con 13 medaglie d'oro e 8 d'argento; il Portogallo con 6 medaglie d'oro e 1 d'argento; la Francia con 5 d'oro e 6 argento. Seguono la Macedonia ed il Kazakistan con 3 medaglie d'oro; la Georgia e la Grecia con 2 medaglie d'oro e 2 d'argento; Capo Verde con 2 medaglie d'oro, Israele con 1 medaglia d'oro e 1 d'argento; la Slovacchia ed il Libano con 1 medaglia d'oro.



FARINA FREE

xxx SENZA GLUTINE xxx



La linea Farina Free

Sei referenze, in due formati, studiate per rispondere a tutte le esigenze.

Farine e miscele senza glutine studiate e testate per ogni specifico utilizzo: **Pane, Pizza, Pasta, Torte, Lievitati e con Semi**, ideali per chi desidera variare la propria dieta utilizzando prodotti alternativi, e per i professionisti che desiderano conferire al prodotto finale un sapore tradizionale. Farine e miscele totalmente naturali, ottenute da materie prime accuratamente selezionate per garantire un'ottima lavorabilità e costanza dei risultati.

Disponibili nel formato da 3kg e da 1kg.

DENTI DENTI
FARINE, NATURALMENTE.

www.molinodenti.it
shop.molinodenti.it

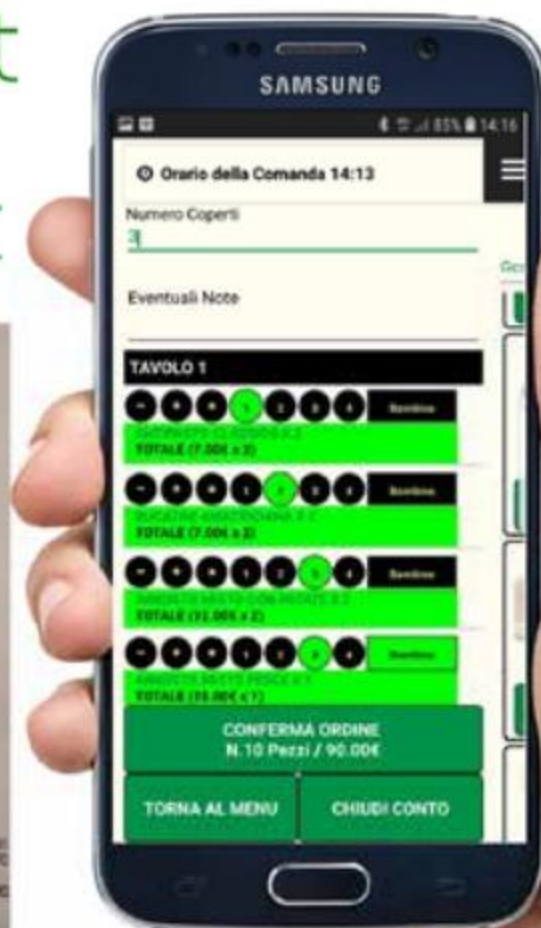
Grandi location torinesi per le tre giornate. Ventidue settembre, presentazione e degustazione dei vini vincitori nello stand del Cervim al Salone del Gusto, il 23 settembre Banco di assaggio a Palazzo Reale. Gran finale con la premiazione dei vini eroici nel prestigioso Palazzo Madama. Sedi prestigiose messe a disposizione della Regione Piemonte, letteralmente prese d'assalto da alcune migliaia di enoappassionati, ristoratori, enotecari, sommelier, onavisti e giornalisti. Un successo su tutti i fronti: «Siamo felici di ospitare questa prestigiosa manifestazione, culmine di una collaborazione con il Cervim che prosegue proficuamente da anni - commenta l'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte Giorgio Ferrero -, un concorso che pone al centro la valorizzazione dei vigneti eroici che in Piemonte significano migliaia di ettari di vigne in forte pendenza, nei terrazzamenti collinari, nei suri del moscato così come sulle nostre splendide montagne».

Un vero patrimonio di eccellenza e fondamentale presidio ambientale». «Una grande qualità e numeri importanti hanno caratterizzato questa ventiseiesima edizione che si è svolta nel mese di luglio in Valle d'Aosta - afferma Roberto Gaudio, presidente Cervim -; in sintesi, viene confermata la crescita del Concorso degli ultimi anni, per quello che è l'unico concorso mondiale dedicato alla viticoltura eroica. Abbiamo avuto delle conferme 'tradizionali' e paesi vitivinicoli emergenti; anche quest'anno - aggiunge Gaudio - una parte dei vini in concorso sono stati ottenuti da oltre 100 vitigni autoctoni, sia italiani sia esteri, un dato che ribadisce come la viticoltura eroica sia sinonimo di biodiversità nel vigneto».

L'elenco completo dei vini premiati è disponibile su:
www.mondialvinsextremes.com

IL SOFTWARE PER GESTIRE IN MODO PROFESSIONALE LA TUA PIZZERIA O IL TUO RISTORANTE

Pizzaeat
Ristoeat



PIZZA EAT e RISTO EAT sono le soluzioni software professionali per gestire la tua Pizzeria o il tuo Ristorante al costo più basso di sempre.

Non hai bisogno di palmari ma puoi utilizzare semplicemente il tuo smartphone. Entrambi le soluzioni permettono tramite i propri moduli (Gestione, Consegne, Comande, Clienti) di gestire in modo completo il tuo locale. Dalle comande prese in sala, alle prenotazioni telefoniche o presso il bancone. Permette in pochi secondi di prendere l'ordine coordinando in modo perfetto sala e cucina. Gestisce al meglio i carichi di lavoro evitando che gli ordini si concentrino tutti in un determinato orario. Inoltre permette di avere un'app per le consegne a domicilio con un comodo navigatore, il dettaglio dell'ordine e il totale da incassare e tantissime altre funzioni. E' prevista anche l'app per i tuoi clienti che avranno il tuo menù sempre a portata di mano. Questi sono solo alcuni dei problemi gestiti dal sistema PIZZA EAT e RISTO EAT.

E TUTTO QUESTO ED ALTRO LO PUOI AVERE CON MENO DI 1€ AL GIORNO.

Se hai una PIZZERIA il tuo sistema è PIZZA EAT.

Vai sul sito <https://app-gestione-pizzeria.online> troverai filmati demo, tutte le Funzionalità disponibili e potrai ordinare il tuo sistema PIZZA EAT con un click.

Se hai un RISTORANTE il tuo sistema è RISTO EAT.

Vai sul sito <https://gestione-comande-ristorante.com> troverai filmati demo, tutte le Funzionalità disponibili e potrai ordinare il tuo sistema RISTO EAT con un click.

OFFERTA PER TUTTI I LETTORI DI "PIZZA E PASTA" IL SISTEMA E' SCONTATO DEL 50%.

LA LICENZA ANNUA HA UN COSTO DI SOLI 150€

VISITA IL SITO OPPURE CHIAMA AL 334.336.7105 PER
MAGGIORI INFORMAZIONI

**ATTIVAZIONE E CONSEGNA
ENTRO 10 MINUTI
DALL'ORDINE**

BEERS & CRAFT BEERS | FOOD | BEVERAGE



BeerAttraction

FIERA INTERNAZIONALE DELLE SPECIALITÀ BIRRARIE,
BIRRE ARTIGIANALI E FOOD PER L'HORECA

www.beerattraction.com   



INSIEME A

 **FoodAttraction**
FOOD PER L'HORECA E NUOVI
FORMAT DI RISTORAZIONE

16 - 19
FEBBRAIO
2019

RIMINI
EXPO
CENTRE
ITALY

organizzato da

in collaborazione con

con il patrocinio di

in contemporanea con

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
Providing the future



BBTech expo
FIERA PROFESSIONALE DELLE TECNOLOGIE
PER BIRRE E BEVANDE

Diminuisce quest'anno la produzione italiana di olio d'oliva

nel
Nord Italia molto
meglio rispetto
al Meridione

Come rilanciare l'Olivicoltura?

di Giampiero Rorato

L'olio extravergine d'oliva è giustamente considerato l'oro verde, uno dei punti di forza dell'agroalimentare italiano, un olio straordinario che non ha eguali nel mondo ed è molto richiesto dall'alta ristorazione e dai gourmet internazionali.

Ma c'è un "ma" piuttosto triste. In Italia si produce poco olio d'oliva e siamo costretti a compiere massicci acquisti dall'estero, specie dalla Spagna che, pur essendo la maggior produttrice di olio d'oliva (il 40% del totale mondiale), è anche il più grande mercato internazionale dell'olio d'oliva, arrivando da tante altre parti, venduto poi in molti Paesi, fra cui l'Italia.





+ VALORE ALLA TUA PIZZA CON **PIZZAPIÙ** Gusto & Benessere



È LA SOLUZIONE PER rispondere
alle nuove richieste dei consumatori:

- realizzando pizze **bilanciate** e **Certificate** dal punto di vista **nutrizionale**
- per una **pizza unica**, ma senza rinunciare al **buon sapore** della tradizione Italiana



Bilanciate
Equilibrate
Gustose



- Calorie
- Grassi
- Sale



+ Fibre
+ Digeribilità
+ Benessere

Pizzapiù è la Pizza del Futuro!

Greci ti offre un mix di prodotti esclusivi e una **formazione professionale**, in collaborazione con Art Joins Nutrition Academy, per fare la differenza nel tuo locale.

www.pizzapiugustoebenessere.com

Richiedi informazioni inviando una email a: pizzapiu@greci.it





Produzione italiana 2018

Per avere un quadro esatto della produzione di quest'anno si dovrà attendere dicembre, ma già si hanno delle serie previsioni fornite dalla rete di monitoraggio ISMEA, che si basa anche sulle ricognizioni effettuate a fine settembre sullo stato degli oliveti. Quest'anno, dunque, si ha una chiara flessione produttiva, rispetto allo scorso anno.

Il volume produttivo di olio si potrebbe attestare per la campagna in corso intorno alle 265 mila tonnellate, che significherebbe una diminuzione del 38% rispetto all'anno precedente, che, salvo in alcune zone, è stato un anno da record. E c'è addirittura chi prevede un dimezzamento della produzione (AgricolaE.eu), con una produzione di poco superiore alle 215.000 tonnellate.

A livello territoriale, emerge una netta divisione tra Centro-Nord e Mezzogiorno. Al Nord si prevede un recupero della produzione di oltre il 30% rispetto all'anno precedente, grazie alla buona situazione della Liguria e del Veneto, mentre nelle aree del Centro si stima una lieve flessione produttiva legata alle difficoltà

in alcune aree di Lazio e Abruzzo, non compensata dagli aumenti stimati in Umbria e Toscana.

Per quanto riguarda, ad esempio, il Veneto, la superficie coltivata a olivi in questa regione, secondo i dati di Veneto Agricoltura, è leggermente cresciuta rispetto allo scorso anno (4.980 ettari, +0,4%), in virtù dell'entrata in produzione degli impianti messi a coltura negli anni precedenti. Verona si mantiene stabile con 3.530 ettari e concentra circa il 70% delle superfici regionali, così come Vicenza (560 ettari), mentre Treviso (465 ettari) e Padova (415 ettari), fanno segnare dei leggeri incrementi: + 3,3% la Marca, + 1,2% la provincia di Padova.

Sempre nel Veneto, poi, secondo le stime di Aipo (Associazione Italiana Produttori Olivicoli), quest'anno la raccolta regionale arriverà a 160.000 quintali di olive, quasi il 35% in più rispetto all'anno scorso, con un aumento del 40% dell'olio prodotto. Se il Nord Italia va bene, non così avviene nel Centro-Sud del nostro Paese, da dove arriva oltre l'80% della produzione totale nazionale.

Solo noi friggiamo a 130° per farvi mangiare sano e con gusto!

MAGIC COOKER®



FRIGGITRICI
ELETTRICHE TOP



FRIGGITRICE
ELETTRICA LOLLY

POSSIBILITÀ
FINANZIAMENTO
ACQUISTO

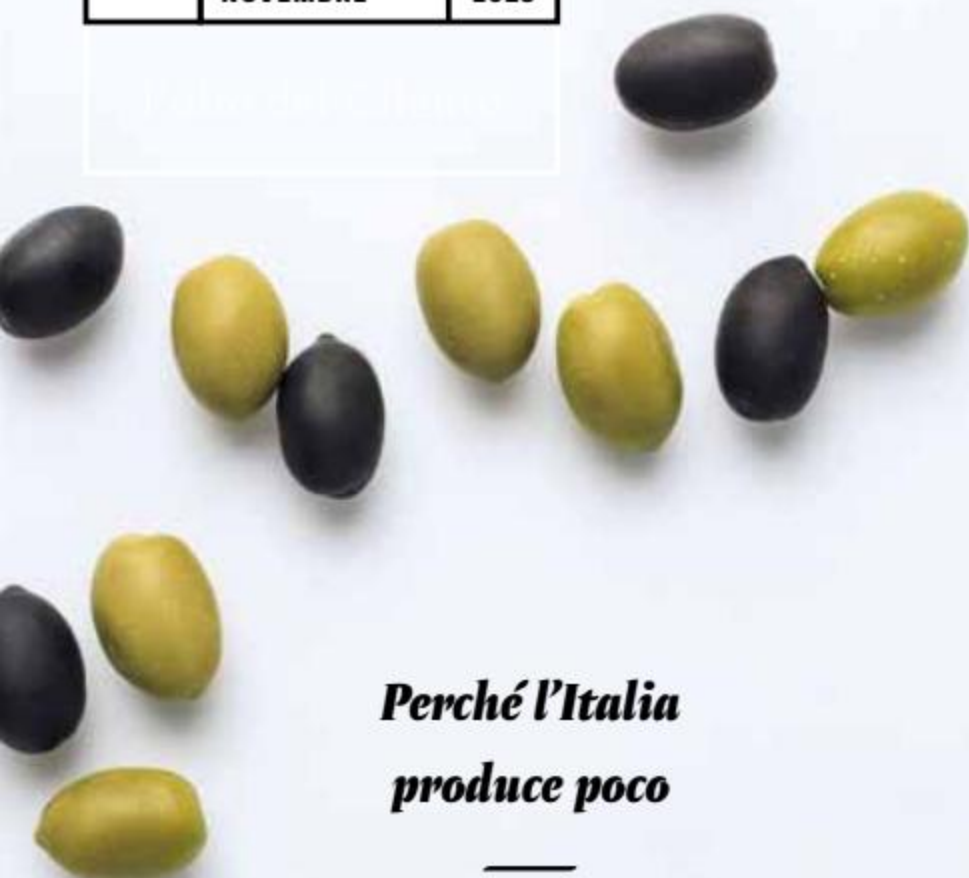
CAPPA ASPIRANTE
PER FRIGGITRICE
TOP 9



 **Omega**
distribuzione

www.omegadistribuzione.com

Per informazioni: +39 340.39.14.583



Perché l'Italia produce poco

Dato per vero che l'olio extravergine d'oliva italiana, in particolare quelli DOP e IGP, è considerato dagli esperti il migliore del mondo e valorizza in modo ottimale le cucine e la ristorazione che lo impiegano normalmente, oltre a rappresentare un interessante e non trascurabile introito economico grazie all'export, ci si chiede perché in Italia se ne produce così poco.

Eppure, in virtù anche dell'aumento delle temperature, da un po' di tempo l'olivicoltura sta espandendosi anche al Nord, nel Veneto orientale e in Friuli Venezia Giulia, per cui la quantità di ulivi presenti in Italia è in continuo aumento, ciononostante la produzione va diminuendo e, comunque, è del tutto insufficiente allo stesso fabbisogno italiano. I motivi sono tanti e, oltre alle avversità atmosferiche, ci sono la Xilella, la Mosca delle olive, le Cascole, l'Occhio di pavone [abbiamo qui usato i nomi popolari], tutti nemici delle olive che, in diverse parti, hanno sofferto davvero molto, spesso marcendo prima di maturare.

Ma c'è un motivo in più e più grave. In diverse parti del Centro-Sud l'olivicoltura è stata abbandonata, o ridotta, per cui si hanno molti terreni incolti, sia lungo l'Appennino che in diverse aree della Sicilia. È possibile un nuovo "Rinascimento oleario"? Molti credono che sia possibile, se si uniscono le forze degli Enti pubblici (Regioni, Province, Comuni, ecc.), delle Associazioni di categoria (Confagricoltura, Coldiretti, Cia, ecc.) e dei mezzi di comunicazione (in primis la RAI), per dar vita a nuove aziende agricole da affidare a giovani imprenditori (come sta già succedendo) desiderosi di rilanciare l'olivicoltura nelle tante aree vocate oggi abbandonate. L'Italia ha bisogno di più olio extravergine d'oliva, per cui ci auguriamo che nasca un forte impegno per rilanciare in tutta la Penisola la nostra olivicoltura di qualità, ben lieti se il contributo di questa rivista può risultare utile.

SOLO
PER PIZZERIE



CORE & PIZZA

IL TRONCHETTO DI FAGGIO CHE PIACE AL TUO FORNO

I tronchetti Core & Pizza
sono tutti certificati per la cottura di alimenti



CORE & PIZZA CLASSICO

Il vero tronchetto di faggio



CORE & PIZZA *turbo* CON IL FORO

Più durata, più calore, più brace



PIÙ IGIENE
PIÙ ORDINE
PIÙ RENDIMENTO
PIÙ RISPARMIO

ISTITUTO
GIORDANO
Qualità al Forno
CARBON-TAX
conforme
H.A.C.C.P.
conforme

Puoi ricevere il prodotto direttamente
al tuo locale, contattaci.



www.coreepizza.it

Tel. 0544 553153 - 335 5344124

Famiglia srl - Ravenna ITALIA
commerciale@famiasrl.com

CERCASI
CONCESSIONARI



In caso di pizza.

TINA, SOFIA, LUCIA E MARÌ.

LE FARINE PER IL PROFESSIONISTA
DI MOLINO NALDONI
A BREVE, MEDIA, LUNGA
E LUNGHISSIMA LIEVITAZIONE.

- Per impasti facili da lavorare e digeribili.
- Da grani selezionati, no OGM.
- Altamente certificate.



LA BIRRA



Le birre senza glutine in cucina

di Alfonso Del Forno

Nel mondo dell'enogastronomia senza glutine l'evoluzione della birra è cresciuta di pari passo con la ricercatezza della cucina. Stiamo vivendo un periodo felice, dove i consumatori di prodotti gluten free stanno acquisendo sempre più consapevolezza della qualità del cibo. Questo avviene soprattutto per la grande riscoperta di piatti che sono naturalmente privi di glutine e che tutti possono mangiare. Nel mondo dei panificati si può parlare della stessa evoluzione grazie alla presenza di farine più performanti, che lasciano meno margini di errore a chi prepara gli impasti. Questo permette alla gastronomia senza glutine di avere pari dignità di quella con glutine, con punte di eccellenza

che non ne fanno sentire assolutamente la differenza. Come dicevo all'inizio, con lo stesso slancio si è mosso anche il mondo della birra senza glutine. Le tante ricerche che in questi anni sono state realizzate per ottenere prodotti di alta qualità organolettica, hanno permesso di avere sul mercato ogni tipologia di birra possibile, rompendo definitivamente la percezione di produzioni brassicole approssimate e poco piacevoli. Sugli scaffali dei beer shop e nei frigo dei locali, oggi è possibile spaziare in un mondo davvero infinito di birre senza glutine, che fino a 6-7 anni fa era quasi impossibile prevedere, tranne che per pochi visionari come il sottoscritto. Gli stili birrari presenti sul mercato coprono tutte le tipologie più interessanti e riescono a soddisfare le esigenze dei palati più raffinati. Questo ha permesso di avere finalmente la possibilità di poter scegliere la tipologia di birra adatta a ogni portata presente sulle nostre tavole.

LA BIRRA

Se analizzo il mondo della pizza senza glutine, dal mio osservatorio personale, posso dire con assoluta certezza che il livello qualitativo è decisamente più alto rispetto a qualche anno fa. Se dovessimo ordinare una margherita, la birra più adatta in abbinamento è una weisse. Questa tipologia di birra, fino a pochissimi anni fa, era impensabile nel mondo gluten free e invece ora, grazie all'austriaca Die Weisse, questo è possibile. Lo stesso dicasi per un'altra tipologia di pizza, come la marinara (pomodoro, aglio, origano e olio).

In questo caso avremmo bisogno di una birra a tendenza dolce che vada a compensare l'intensità delle materie prime. In questo caso possiamo tranquillamente abbinare la Marzen di Estrella. Avete davanti un tagliere di formaggi semi stagionati? La Triple di Caulier è la birra che fa al vostro caso. Così come è perfetta con un bel piatto di spaghetti al pomodoro con basilico la Nazionale Gluten Free di Baladin. Avete voglia di una tempura di verdure? Niente di meglio della Blanche di Brunehaut in abbinamento. Se invece dovessimo ordinare un'insalata di pesce, magari con dei polpi freschissimi, è bene verificare che il ristorante abbia la Reparationsbajer di To Øl. Cosa abbinerei ad un panino con hamburger, formaggio e verdure, magari guarnito con qualche salsa? Non mi dispiacerebbe affatto la IPA di Etnia. Arrivati al dolce, c'è solo l'imbarazzo della scelta. Uno dei miei dolci preferiti è la Caprese, torta naturalmente priva di glutine, dove il cacao la fa da padrone. Il matrimonio giusto è con la Sweet Stout di Etnia, con le note tostate dei malti che richiamano quelle del cacao. E se non volessi abbinare un piatto e desidero invece sorseggiare la birra per il piacere di farlo? Qui si fa affidamento al gusto personale, ma se potessi scegliere, ordinerei la Vagabond di BrewDog, spesso reperibile nei pub alla spina. Chiudo con una considerazione: gli abbinamenti perfetti non esistono, quindi affidatevi sempre ai vostri sensi e provate e sperimentare più spesso, magari partendo dai miei consigli. Cheers!

Illustrazioni di
Antonella Manenti



PIZZA DELICATA E BIRRA MIDÒNA AMARCORD

INGREDIENTI

Fiordilatte	Ricotta
Cotto	Parmigiano
Spinaci	

LE CARATTERISTICHE DELLA BIRRA

- Golden Ale 6.5% vol
- Birra color oro carico, birra limpida e cristallina.
- Discreta l'intensità olfattiva. Al naso spazia da arborei sentori di tiglio a sentori di malto biscottato con percezioni speziate fresche. Note agrumate sono facilmente riconoscibili
- Al palato è piacevolmente frizzante, con corpo medio.
- In bocca le note erbacee diventano preminenti e le spezie si arricchiscono di note amare, leggermente pungenti, oltre allo zenzero, e ai piacevoli freschi aromi del luppolo.
- La persistenza retrolfattiva è discreta, molto fresca, dal finale piacevolmente secco.
- Sapiente il bilanciamento con il corpo, rotondo ed appagante, l'amaro moderato si equilibra saggiamente con il malto biscottato.

ABBINAMENTI

Pizze saporite, con friarielli, carciofi, radicchio o asparagi e verdure in generale. Ottima anche con formaggi grassi e di media stagionatura.



Nicolotta col figo moro

di Laura Nascimben



Un dolce veneziano sapientemente rivisitato

C'era un tempo a Venezia un dolce tipico degli abitanti della Parrocchia di San Nicolò dei Mendicoli, che è anche la parrocchia del porto commerciale di Venezia, diffusi ancora ai tempi della Serenissima in alcune località della terraferma. Il nome assai strano di questa parrocchia, la cui chiesa, bellissima, risale ai tempi della nascita stessa di Venezia, viene interpretato in vario modo. O davanti a quella chiesa, dedicata a San Nicolò, patrono anche dei marinai, i mendicanti potevano chiedere l'elemosina oppure vi trovavano ospitalità i patrizi caduti in povertà e diventati anche loro "mendicoli" (mendicanti). Oppure il termine Mendicoli sarebbe la storpiatura di Mendigola, che è l'antico nome dell'isola su cui la chiesa è stata fabbricata. A prescindere da queste ipotesi, credo che il turista attento che visita Venezia non possa sottrarsi dall'entrare in questo sacro edificio, che è venezianissimo, di antica storia e riccamente decorato nello stile veneziano.

La ricetta della torta Nicolotta (il nome deriva chiaramente dal Santo Patrono della parrocchia) non è andata persa, anche se quasi dimenticata ovunque. In terraferma è ricomparsa tempo fa in un concorso di Sindaci della provincia di Treviso ed è stata preparata dall'allora sindaco del comune di Cappella Maggiore, Mariarosa Barazza, ora presidente dei Comuni della Marca Trevigiana. Cappella Maggiore, ai piedi dell'Altopiano del Cansiglio, è un paese famoso per la produzione di un ottimo olio extravergine.



Chiesa di San Nicolò a Venezia

La ricetta storica

Prima però di raccontare la ricetta di Mariarosa, ecco quella veneziana della Nicolotta storica: "Fa inzuppare 300 g di pane raffermo in un litro di latte ottenendo un composto omogeneo, lega con 50 g di farina e 5 uova, aggiungi 100 g di strutto, 100 g di uvetta sultanina e 50 g di pinoli. Mescola e amalgama bene, versa il composto in una tortiera imburrata e fa cuocere in forno caldo per 40 minuti."

Come si vede, si tratta di una torta facile da realizzare e, avendola assaggiata, anche molto buona.

La Torta Nicolotta col Figo Moro

A Mariarosa Barazza è molto piaciuta la storica torta di san Nicolò dei Mendicoli, per la sua semplicità, facilità di esecuzione, la sua piacevolezza e perché racconta uno squarcio di storia veneziana e l'ha ripresa per presentarla al concorso di cui s'è detto sopra.

Dapprima ha leggermente rivisitato la ricetta storica con un filo di ironia: oltre al latte ha usato un vasetto di yogurt, ha sostituito i pinoli con gherigli di noce locale spezzettati, come uvetta ha usato i chicchi appassiti del Torchiato di Fregona (uno straordinario vinsanto locale) e vi ha aggiunto della confettura di Figomoro (prodotto nel vicino comune di Caneva, con dei fichi neri speciali) oltre a decorarla con confettura di Figomoro, alcuni fighimori caramellati, biscotti a forma di fichi e foglie di cioccolato al fico.

Ne è risultato un dolce straordinario che ha attirato l'attenzione dei buongustai ed è stato presentato anche il 19 ottobre scorso nell'incontro della comunità locale con una delegazione ufficiale della città toscana di San Miniato, famosa per i suoi tartufi bianchi.

Per essere sicura del risultato, Mariarosa Barazza, che si occupa più di leggi che di cucina, dopo il primo esperimento nel concorso di sindaci, si è ora avvalsa della collaborazione d'un famoso pasticciere, Guido Finotto, ben noto ai nostri lettori.

La ricetta moderna

Ingredienti e dosi: 300 g pane raffermo senza crosta, 1 litro di latte, 250 g di uova (5 uova di gallina di una famiglia locale), 125 g di yogurt, 50 g di burro fresco, 200 g di zucchero di canna, 200 g di uva passa di Torchiato di Fregona, 100 g di gherigli di noce a pezzetti, 100 g di confettura di fico moro, 50 g di farina di frumento. Per la decorazione: confettura di figomoro, con alcuni fighimori caramellati e foglie di cioccolato al fico.

Preparazione: la torta va realizzata come una normale torta di casa, ponendovi attorno della pasta frolla. Va cotta per 40 minuti a 160°C. Dopo la cottura va decorata con una corona di biscottini a goccia, confettura di figomoro, piccoli fighimori caramellati e foglie di cioccolato su base di foglie di fico.



DORI
ROMA
MADE IN ITALY

DAL 1950



SUL LEGNO...TUTTO UN ALTRO SAPORE!

IL TUO SUCCESSO È LA NOSTRA MISSIONE:

Produzione attrezzature professionali in legno per panifici, pizzerie e ristoranti a norma con le vigenti leggi per il contatto alimentare.

INFO

📍 Via di Vigna Girelli 48b
00148 Roma RM

☎ Tel. 06 65 67 16 26

✉ info@lineadori.com

www.lineadori.com



Creiamo manufatti. Esattamente come voi.



Dal 1969 lavoriamo artigianalmente i materiali refrattari per creare forni che vi garantiscano un controllo perfetto del calore. Perché un buon pizzaiolo sa riconoscere la qualità di tutti gli ingredienti che usa e sa usarli in modo che le sue pizze non assomiglino a quelle di nessun altro.

PAVESI®
Forni Modena

www.pavesifornimodena.it | +39 059 574569



FIERA DI RIMINI
17-20 NOVEMBRE 2018

VENITE A TROVARCI
PAD. A7 - STAND 52EF



Tra pizze, schiacciate e focacce

di Giampiero Rorato

**Già a metà dell'800 si avevano
le idee chiare su questi
prodotti, mentre in tutta Italia
ferveva il Risorgimento**

22

C'è, in questi ultimi tempi, una certa confusione tra pizze e focacce, anche perché avendo entrambe un ruolo significativo nella soddisfazione dei gusti dei consumatori, un numero crescente di pizzerie prepara e serve queste e quelle. Le focacce poi si trovano ormai in quasi tutte le rivendite di pane. Torniamo intanto, dopo aver visto il mese scorso la scoperta del pane più antico fin qui scoperto, a metà dell'800 e alle pagine esemplari di Emmanuele Rocco, già ampiamente citato nei mesi scorsi.

Lo studioso napoletano, dopo aver raccontato come si preparavano in quel tempo i dischi di pane, precisa il tipo di condimento impiegato, che era olio d'oliva o strutto, cioè grasso di maiale, aggiungendo che sopra quel disco di pasta così condito ciascuno vi poteva mettere "quel che vi viene in mente". Ma attenzione, aggiunge subito Emmanuele Rocco: "Le focacce e le schiacciate sono alcunché di simile, ma sono l'embrione dell'arte." La precisazione è necessaria poiché a quel tempo, cioè a metà dell'800, si è ancora in una fase di trapasso e le pizze moderne,

EXPORIVA HOTEL

2019 QUARANTATREESIMA EDIZIONE

SALONE PROFESSIONALE DELL'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ E DELLA RISTORAZIONE

TRENTINO

43^a

pioniner



IL MONDO **HO.RE.CA.**
IN UN'UNICA FIERA

VAI SUL SITO, ACCEDI ALLA SEZIONE **TICKET**
VALIDA IL **codice** QUI SOTTO, EFFETTUA LA
REGISTRAZIONE E STAMPA IL BIGLIETTO DI
INGRESSO CHE RICEVERAI VIA MAIL
pip946zc001

3-6 FEBBRAIO 2019
RIVA DEL GARDA QUARTIERE FIERISTICO

#exporivahotel www.exporivahotel.it

Riva del Garda®
Fierecongressi

PARCO LIDO - 38066
RIVA DEL GARDA (TN)
Tel. +39 0464 570133
Fax. +39 0464 570140
www.exporivahotel.it
info@exporivahotel.it

Activa
La Tecnocultura al servizio dell'impresa

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
Assessorato Industria, Commercio
e Agricoltura

Cassa Rurale
Trentina

Cassa Rurale
Alto Garda

NORTH LAKE
GARDA
TRENTINO-ITALY

Family

CON IL PATROCINIO DI
 LOMBARDIA TRENTINO
FEDERALBERGHE

FEDERTURISMO
CONFINDUSTRIA

LA STORIA
DELLA PIZZA

la cui prima ricetta scritta è proprio quella del Rocco – che abbiamo integralmente riportata nel numero di luglio-agosto di questa rivista – non sono ancora riuscite a prendere il sopravvento sulle più tradizionali schiacciate, quelle preparate mettendo sopra il disco di pasta soltanto grasso di maiale (od olio), sale grosso e aglio.

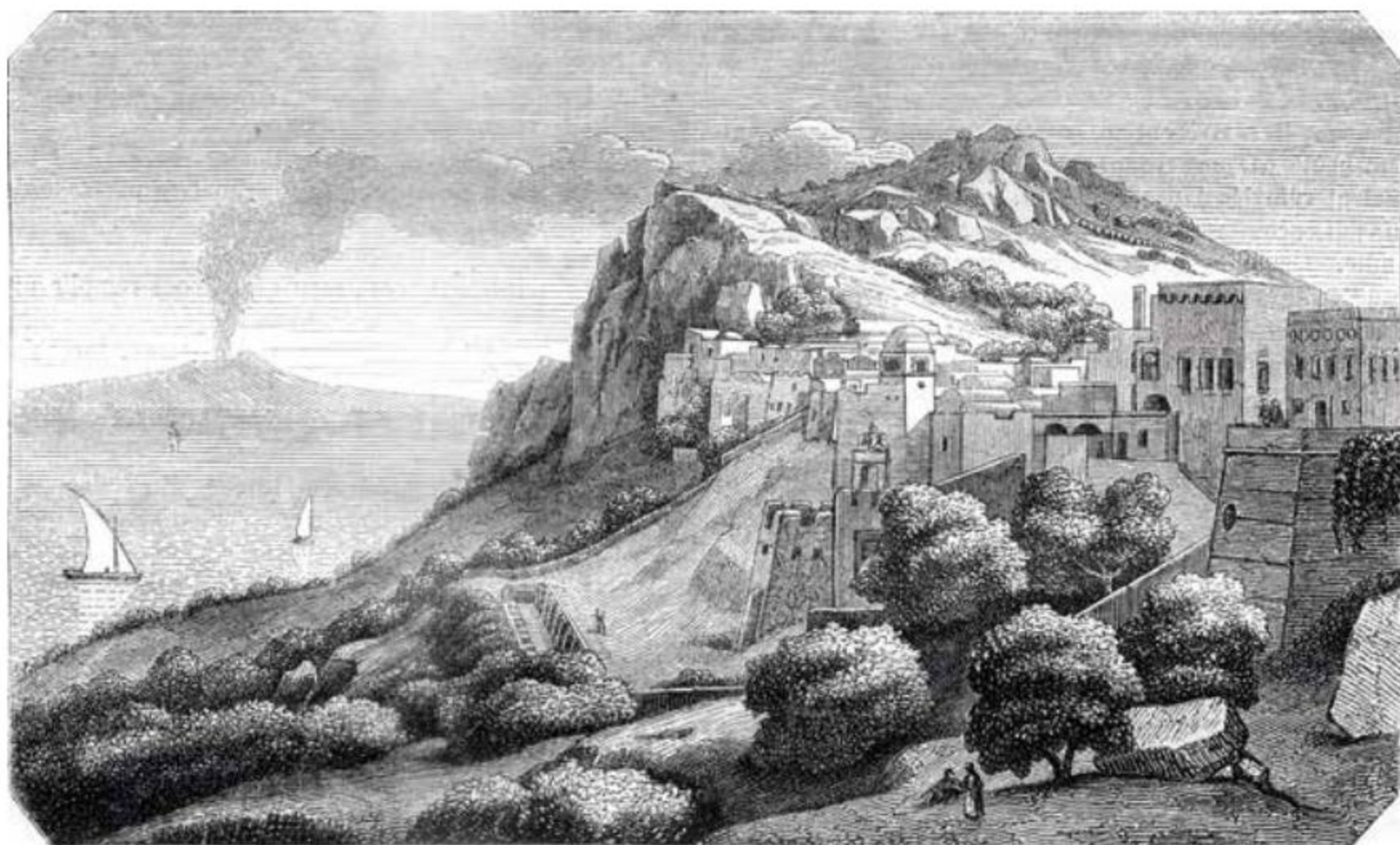
Sempre nella rivista di luglio-agosto abbiamo presentato il primo elenco di pizze allora prodotte e vendute a Napoli ed erano pizze abbastanza grezze, comunque importanti poiché rappresentano la fase di passaggio dalle antiche schiacciate alle pizze moderne.

Proprio fra il 1840 e il 1860 si conclude il periodo delle vecchie schiacciate e delle focacce come erano intese fino ad allora e si può dire che in quel periodo, mentre al Nord dell'Italia si combattevano la prima e la seconda guerra per l'Indipendenza e la voglia di liberarsi dai Borboni covava nell'animo della borghesia più avanzata, si conclude un'epoca e ne inizia una di nuova.



Il Risorgimento

I cambiamenti nel mondo della pizza non avvengono in pochi anni, servono diversi decenni, mentre attorno alle pizzerie napoletane, in Campania e nel resto d'Italia, si andava sviluppando un movimento nuovo, prima impensabile, sulla scia dell'impegno del genovese Giuseppe Mazzini (1805-1872), che da tempo invitava tutti gli abitanti della penisola, dall'Alpi al Mediterraneo, a cancellare la suddivisione della penisola italiana in tanti stati per realizzare un'Italia che fosse “una, indipendente e repubblicana”.





PRATICO
FORMATO
PER EVITARE
SPRECHI.




Accadi
SENZA LATTOSIO*

LA MOZZARELLA
FACILMENTE DIGERIBILE
SENZA LATTOSIO,
FILANTE E GUSTOSA.

IDEALE PER GLI INTOLLERANTI AL LATTOSIO.

GRANAROLO.IT



E questo cosa c'entra con la pizza?

È, infatti, nei momenti dei grandi cambiamenti della storia che cambia anche la vita della società. Già da subito dopo il Congresso di Vienna (1815-16) che sanciva il ritorno dei Borboni a Napoli e in Sicilia e il passaggio della Lombardia e del Veneto all'Austria, sorsero delle "società segrete" come i "Carbonari" e poi i "Fratelli d'Italia" ispirati dal Mazzini, che diedero vita a un movimento "patriottico" che sfociò nella Prima guerra di Indipendenza contro l'Austria nel 1848 e poi nella seconda del 1859.

E subito dopo ci fu la "Spedizione dei Mille di Garibaldi", dalla Liguria alla Sicilia con la conquista del regno dei Borboni che Giuseppe Garibaldi, a Teano, consegnò a Vittorio Emanuele II, ultimo re di Sardegna e, da quel momento, primo re d'Italia.

Tutto ciò contribuì ad accelerare la storia, a far conoscere alle popolazioni del Nord Italia le tradizioni del Sud, a far girare persone, idee, prodotti, piatti.

È vero che le novità non si imposero subito e che prima che nascesse nella coscienza della gente la nuova Italia unita ci volle ancora del tempo, un tempo in parte non ancora concluso.

Ma il tempo delle schiacciate e delle focacce, questo sì, si era concluso, perché le schiacciate si erano ammodernate e a Napoli ce n'erano per tutti i gusti: con sale grosso, aglio e olio, magari con sopra del pesce minuto; con strutto, formaggio grattugiato e foglie di basilico, magari con anche un po' di mozzarella; con sopra prosciutto affettato; del pomodoro, delle arselle.

Bastava affinare queste preparazioni e, infatti, unendo prodotti già impiegati, come mozzarella, pomodoro e basilico si ottenne una nuova pizza, anni dopo preparata e offerta alla nuova regina d'Italia, Margherita di Savoia.

Ma a questi eventi arriveremo senza trascurare quel che ancora c'era nel grande cuore di Napoli.





Patate per passione!



LE MIGLIORI PATATE DAL BELGIO

- gamma completa di prodotti di alta qualità
- classiche stick prefritte dalle finissime shoestring alle tradizionali steak house
- specialità a base di patate dalle crocchette ai rosti, dagli spicchi alle hash browns

GreenS
food®

IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA:
GREENS FOOD SpA - V.le dell'Artigianato 29
36030 S. Vito di Leguzzano (VI) Italy
Tel: +39 0445 500 220 - info@greensfood.it
www.greensfood.it





OGNUNO HA IL SUO BIO

Il nostro è un Bio che ha "radici" lontane, infatti da **20 anni** offriamo più di **20 tipologie di prodotti biologici**. Siamo profondamente convinti che il rispetto della propria salute e dell'ambiente siano centrali nella scelta dei cibi che tutti noi mettiamo in tavola quotidianamente. Per questo vogliamo dedicare una **speciale attenzione ai temi della nutrizione e di una sana alimentazione**.

Le nuove tendenze alimentari vedono i consumatori sempre più attenti alla sostenibilità territoriale e produttiva e al benessere della propria famiglia: sia in Europa che in Italia si è registrata infatti una crescita nel consumo di prodotti biologici e salutistici in genere.

La risposta di Molino Rachello a questa richiesta di **prodotti salubri, controllati, totalmente tracciabili e italiani al 100%** è costituita dalla linea di **Farine di Oasi**, realizzate con grani coltivati da semi italiani e lavorati presso il

nostro molino. Farine, insomma, buone in tutti i sensi: di elevata qualità, italiana, sicura e garantita dalla certificazione volontaria ISO 22005. Il nostro fiore all'occhiello.

Per noi si tratta del punto di partenza di un più **ampio progetto di crescita**, che vede l'azienda prediligere progetti di **agricoltura integrata, rigorosa e ad alta sostenibilità**, coltivando i cereali in zone agricole naturali o protette, lontane da fonti di inquinamento, in collaborazione con agricoltori che scelgono coltivazioni biologiche e non OGM, e applicano il nostro disciplinare di produzione con la supervisione di agronomi specializzati.

Questa attività si arricchisce ulteriormente con eventi che organizziamo coinvolgendo ricercatori e nutrizionisti, esperti panificatori e rinomati chef, per contribuire all'arricchimento di questa **nuova e sempre più diffusa cultura del benessere**.



**SOLO
CON
NOI**

- Coltivazioni in Oasi protette
- Filiera tracciabile dal seme alla farina
- Grano 100% italiano
- Grani antichi
- Bio e convenzionale



FARINE PER LA PIZZA MOLINO RACHELLO

Dal "Centro Ricerca Pizza" di Molino Rachello nasce **Natural Pizza**, una nuova linea di farine con ricette naturali e gustose, adatte alla preparazione di pizze al piatto, in teglia o in pala.

Le **classiche**, di facile lavorazione, sono ottenute dalla selezione delle migliori varietà di grani teneri sapientemente miscelati; le **speciali**, alternative gustose per gli impasti della pizza tradizionali, sono studiate per offrire un prodotto ricercato e originale; le **rustiche** regalano ad ogni impasto il sapore e il profumo "di una volta".

Completano la linea le **esclusive farine di Oasi**, che racchiudono i tre principi in cui da sempre crede Molino Rachello: italianità, tracciabilità di filiera e coltivazione in Oasi protette.



LA SCELTA D'ECCELLENZA
PER OGNI PIZZAIOLO

- NATURALITÀ DEL PRODOTTO •
- RICERCA •
- INNOVAZIONE •



MOLINO RACHELLO Srl
Via Everardo 45
Musestre di Roncade (TV)
T. 0422 82 33 64
E. info@molinorachello.it
www.molinorachello.it



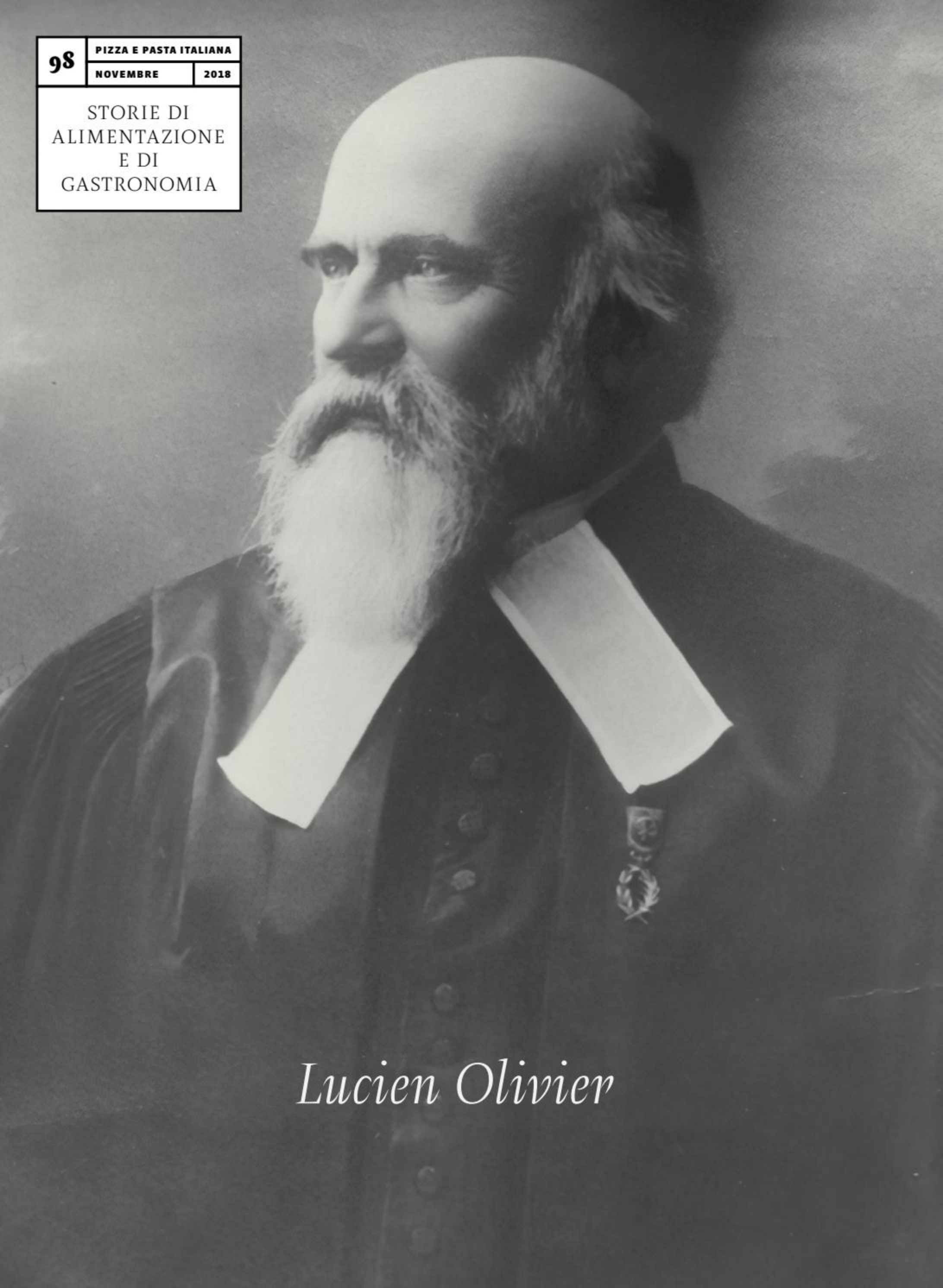
98

PIZZA E PASTA ITALIANA

NOVEMBRE

2018

STORIE DI
ALIMENTAZIONE
E DI
GASTRONOMIA



Lucien Olivier

Insalata russa

dal freddo con sapore!

di Stefano Buso

Come la spia del famoso romanzo di John Le Carré, anche l'insalata russa sembrerebbe essere arrivata "dal freddo" e per la cronaca conta più di una delizia nel suo variopinto "cast" - tra cui - patate, carote, piselli ed infine il clou dell'insieme, ovverossia, la maionese! Ma come si prepara questa rinomata bontà? Ebbene, gli ortaggi vanno prima lavati, poi tagliati in dadolata (sbucciati nel caso dei piselli) e dulcis in fundo bolliti - evitando però di stracuocerli. Procedendo con l'esecuzione, pazientemente raffreddati, adagiati in un contenitore, cosparsi con un filo di olio, sale, pepe e poi qualche generoso cucchiaino di maionese. L'ambaradan così completato non va servito su due piedi, bensì messo in frigo a sonnacchiare per almeno due ore. Vista l'opulenza sembra una preparazione nativa di Bengodi, località immaginosa evocata nel Decamerone di Boccaccio, che incassa elogi dappertutto e cruciale punto di partenza per stuzzicanti personalizzazioni. In alcuni paesi è la "Russian Salade" mentre altrove ha un nomignolo alternativo pur conservando (all'incirca) gli stessi ingredienti. Rispetto agli esordi è meno in evidenza, specie nella ristorazione, mentre resiste nel 'catering' e alla vigilia delle occasioni che contano - come le grandi festività - è proposta quale capriccio cui affiancare uova, carni, crostacei e parecchie altre cosucce da leccarsi i baffi. Ad ogni modo, qualcuno suppone che la variante attuale sia solo un pallido ricordo di quella ottocentesca, poiché sprovvista di alcuni eccellenti protagonisti. Vediamo di capire come stanno le cose e se questa delikatesen sia davvero russa...

La ricetta fa parte degli antipasti freddi (hors-d'oeuvre) e la sua presenza era tutt'altro che occasionale ai tempi aurei della gastronomia, quando il menu comprendeva un numero titanico di portate ed i camerieri servivano a tavola in guanti bianchi. Alla fine del XIX secolo nella 'list' del Savoy di Londra o del Ritz di Parigi - dove tra l'altro esercitò George Escoffier - l'insalata russa era uno delle portate più gettonate. Del resto, quelli furono anni irripetibili per l'alta cucina, ma anche il momento della "belle époque", delle prime invenzioni - tanto per citarne solo alcune - il cinema, la lampadina, l'automobile, il telefono che offrivano al mondo nuove allettanti opportunità. Ciò nonostante, rimanendo nel girone dei golosi, diverse prelibatezze di allora fanno oramai parte dell'archeologia gastronomica in quanto troppo pesanti - perciò non adatte alle esigenze attuali - visto che le persone sono attente alla salute (e alla bilancia). Comunque, anche se i cliché alimentari sono cambiati la storia della ricetta merita una sbirciatina, giusto per sgomberare il campo da dubbi e perplessità. Sull'origine le opinioni sono differenti. Alcuni indicano la seconda metà dell'800 quale periodo di ideazione avvenuta nelle cucine dell'Hermitage di Mosca grazie alla verve creativa del belga Lucien Olivier. Infatti, in un primo momento, la vivanda era nota come "Olivier Salade" come tributo al suo arguto inventore.



STORIE DI ALIMENTAZIONE E DI GASTRONOMIA



IN FOTO
Riproduzione del libro
di Martino da Como

Manco a farlo apposta, come per altre pietanze catapultate nell'Olimpo della gastronomia, anche la scoperta del cuoco francofono nacque per pura casualità. Sembra che il machiavellico chef fosse intento a fare tutt'altro, ovvero, una ricetta con gamberi, prosciutto, caviale e gelatina ai quali unì maionese, uova e sottaceti ma non mischiati come verrebbe da pensare. Solo per una svista gli ingredienti finirono assieme e visto il promettente risultato si stabilì di inserirlo nel menu dell'ambiente. L'Hermitage rimase in attività fino allo scoppio della rivoluzione russa (ottobre 1917). Dopo che i bolscevichi presero il comando sbarazzandosi dello zar Nicola II fecero tabula rasa di ogni cosa fosse riconducibile ai costumi dell'Occidente, tuttavia, il capolavoro di monsieur Olivier continuò a essere apprezzato pur subendo una drastica metamorfosi. Di fatto, ritenuto troppo borghese, fu privato in parte degli orpelli più esosi e al loro posto furono introdotti elementi - diciamo - "popolari" che poi sono quelli a noi famigliari, e cioè patate, carote e compagnia bella. E così, col nuovo maquillage, diventò la proletaria "insalata della capitale" e dalle rive della Moscovia iniziò a essere apprezzata nel resto dell'Europa. Ecco perché più d'uno ritiene che quella attuale sia la versione low cost della prelibatezza prerivoluzionaria.

Quanto tutto ciò sia attendibile nessuno può giurarlo, ma sovente la verità è la somma di molteplici dicerie. E in effetti chiacchiere e pettegolezzi sull'insalata moscovita ne circolano a non finire. Certuni azzardano persino l'idea che durante l'invasione della Russia da parte di Napoleone, propriamente nel giugno del 1812, la ricetta fosse in qualche modo già nota e circolante. Strizzando l'occholino a questa rocambolesca teoria, l'avvenente antipasto sarebbe stato portato in Francia dal regno degli zar nientemeno che dalla Grande Armée, ma francamente questa tesi appare del tutto inverosimile visto tra l'altro la sonora disfatta francese, ed è perciò più realistico dare credito a quanto sopra riportato - sia dal punto di vista cronologico (metà del 1800) che sulla "paternità" della pietanza. Ma non finisce qui, nel senso che rivendicazioni e campanilismi vari sembrano interminabili, una sorta di gara frenetica ad attribuirsi l'origine della celebre insalata. Ci sono infatti diverse località che vantano ricette simili a quella qui raccontata, tuttavia ciò non basta a sentenziare che detta leccornia sia un "affaire" tutto loro, ci mancherebbe. Invece, ritenere che la stessa abbia subito influenze di questa o di quell'altra cucina forse è la cosa più saggia. Facile sia stata Mosca la città natale, e in seguito la preparazione abbia

subito miglione a Parigi, Bruxelles, poi nel capoluogo meneghino, cioè a Milano, quindi oltre Manica, in quel di Londra. Effettivamente questa iconografia tutta "politically correct" potrebbe far felice chiunque, nondimeno, anche se potrà sembrare pazzesco, è questo alone di incertezza degno dei racconti noir di Miss Marple a rendere eccitante ogni congettura sulla golosità sovietica. Certamente, senza il timore di censure, si può affermare che l'insalata russa viene preparata dall'Europa all'Asia, dall'Oceania alle Americhe - sia nella versione economica - vale a dire con patate, piselli, carote e l'immane maionese, oppure in qualche stravagante escamotage in relazione alla fantasia od unicamente al budget della dispensa. Quindi, in aggiunta, vengono adoperati pollo, astice, granchio, surimi, tonno, sottaceti, caviale e verdure d'ogni specie, il tutto con ampia licenza creativa, evitando di precipitare nel cattivo gusto. Detto questo è una cibaria che si può realizzare benissimo a casa, cioè con le proprie manine, senza il terrore di combinare chissà che disastri. Pertanto, nessuna scusa, poiché con poco tempo e senza investire cifre da nababbi è possibile punzecchiare il palato con questo bocconcino, probabilmente "russo" come pedigree ma cosmopolita per nomea e sapore.



Sanfelici

HIGH QUALITY ITALIAN FOOD

Prodotti alimentari di Alta qualità distribuiti da più di trent'anni alle migliori aziende del settore sono la garanzia della competenza e dell'assoluta serietà dell'azienda Sanfelici.

Rispettando i più elevati standard qualitativi l'azienda affida la produzione dei suoi prodotti a realtà specializzate in grado di selezionare e controllare personalmente le materie prime, di altissima qualità, che verranno trasformate in ottimi prodotti gastronomici distribuiti da Sanfelici direttamente a ristoranti, bar, trattorie, pizzerie, osterie.

Più di tremila contatti in continua crescita sottolineano la professionalità e la puntualità di una ditta che con un ottimo rapporto qualità/prezzo cerca di promuovere giornalmente la cultura del food & beverage nel mondo. Accurata selezione e continua ricerca sono le parole chiave per il successo di Sanfelici.

Le nostre quattro linee:

osteria



happy snack



salumi e formaggi



pizzeria



Sede operativa e Showroom

Via Tadesa, 2/A San Fermo di Piubega 46040 (MN)

T: 0376 655737 - F 0376 655014 - www.sanfelici.it





DAG[®]
style

MENU MODA[®]

PORTAMENU & ACCESSORI TAVOLA



Ecologico, noto per le sue caratteristiche di durevolezza, igiene e riciclabilità: il portamenu in vero sughero è il frutto dell'esperienza di DAG STYLE nella ricerca di materiali originali e innovativi.

Perfettamente adatto alla lista dei vini, si abbina facilmente ad ogni stile di arredamento grazie alla neutralità del suo colore e alle sue caratteristiche di durevolezza, igiene e riciclabilità.



www.dagstyle.it

NEW



Via Manzoni, 18 | 25020 Flero (BS) | ITALY

Ph. +39 030 2680315 | info@dagstyle.it

MADE IN ITALY



Dal 1939 costruttori di forni a legna



Modello Amalfi

Completamente coibentato
e rivestito in acciaio inox e rame.
Costruito in 5 misure diverse.



Modello Mec 80

Forno grezzo da inserire in struttura
muraria e da personalizzare.
Costruito in 6 misure diverse.



Modello Universal

Già coibentato e rivestito in acciaio inox,
con possibilità di frontale in rame.
Adatto anche per fiere, feste, etc.
Costruito in 5 misure diverse.



Modello Linea Napoli

Forno completamente coibentato e rivestito.
Costruito in 4 misure diverse.



Modello Jolly

Piccolo forno professionale
Disponibile anche nella versione
grezza da murare e personalizzare.

Tutti i nostri forni possono essere alimentati a gas.

Siamo specializzati anche nella costruzione di forni per pizza in teglia
e forni con pianali particolari per la cottura delle pizze alla napoletana.

Il cibo come medicina del corpo:

*“Fa che il cibo sia
la tua medicina
e che la medici-
na sia il tuo
cibo.”*

1° Parte



Dott.ssa Marisa Cammarano
- Biologa Nutrizionista





Gia Ippocrate nel trattato “Antica Medicina” diceva che il cibo che ingeriamo può essere medicina o veleno a seconda di come e quanto mangiamo. Secondo colui che è oggi considerato come il padre della medicina infatti, «non sarebbe stata scoperta l'arte medica né sarebbe stata ricercata, se avesse giovato ai pazienti lo stesso regime e l'ingerimento delle stesse sostanze che mangiano e bevono i sani». Per cui gli uomini, spinti da questa necessità cominciarono ad ingegnarsi per trasformare e produrre cibi, per farne un utilizzo sapiente. Sebbene queste parole siano state dette 2400 anni fa, in molti hanno dimenticato il beneficio di una dieta sana ed equilibrata e gli effetti benefici che possono avere sui diversi organi.

Proprio per questa motivazione la OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) nel 2003 ha diffuso un documento in cui si afferma: «la nutrizione è un'importante causa determinante di malattie croniche». Il cibo, infatti, in molti casi funziona quasi da farmaco, e può essere efficace, come indicano molti studi, non solo nella prevenzione ma anche nella guarigione.

“Non dovresti curare gli occhi senza curare la testa o la testa senza curare il corpo. Così anche non dovresti curare il corpo senza curare l'anima. Questo è il motivo per cui la cura di molte malattie è sconosciuta ai medici, perché sono ignoranti nei confronti del Tutto che anch'esso dovrebbe essere studiato, dal momento che una parte specifica del corpo non

potrà star bene a meno che non stia bene il Tutto”

Così, invece, parlò Platone, ma solo negli ultimi venti anni molti studiosi si sono occupati della psicologia del cibo. Mangiare ha assunto un significato diverso, non è solo la nostra principale fonte di sostentamento, ma è anche espressione di significati simbolici, affettivi e relazionali. Le scelte del comportamento alimentare non sono influenzate direttamente da fattori fisiologici, ma sono, infatti, mediate, anche, da fattori psicologici e psicosociali, credenze ed atteggiamenti. I bambini inizialmente prediligono il sapore dolce, le successive preferenze si creano attraverso un processo di apprendimento mediato dalla cultura e dal contesto sociale. Generalmente

LA SCIENZA
DELL'ALIMENTAZIONE

l'individuo preferisce mangiare i cibi che sono più diffusi nel contesto socioculturale in cui vive e di cui è più abituato. Già durante la vita intrauterina il bambino apprezza i sapori dei cibi scelti dalla mamma, questo ricordo può influenzare le successive abitudini, generalmente si deve aspettare l'adolescenza per sperimentare cibi diversi o maggiormente elaborati. L'uomo è ciò che mangia e in base a ciò che mangia pensa, e di conseguenza si comporta. Ciò che entra nel nostro organismo attraverso l'alimentazione, l'acqua, l'aria, il pensiero degli altri, i suoni costruisce il nostro organismo. Mangiare del buon cibo preserva la salute generale ed il benessere, ma ciò che mangiamo può anche avere un impatto su come ci sentiamo. La ricerca suggerisce che non solo il cibo che mangiamo influenza l'umore, ma anche lo stato d'animo può influenzare i cibi che scegliamo di

consumare. Il consumo, per esempio, di una grande varietà di ortaggi, frutta, noci, semi, cereali integrali, legumi, latticini a basso contenuto di grassi, carne magra e grasso di pesce è associato ad una diminuzione degli sbalzi di umore, depressione ed ansia. E il contrario vale per una dieta basata su cibi ricchi di zucchero raffinato, quella che unisce elevati livelli di zuccheri e grassi, o comporta un elevato consumo di caffeina o alcool. Esiste, quindi, una stretta interconnessione tra cibo e mente, tra alimentazione e sfera psicologica, l'uno influenza l'altro. Un adeguato comportamento alimentare preserva un'ottima salute sia neurologica che psichica. Nel cervello risiede la nostra componente psicologica, ma nello stesso tempo è un organo che necessita di sostanze nutritive per un buon funzionamento. Anche il sistema nervoso per funzionare bene necessita di sostanze

nutritive ed antiossidanti; elementi come proteine, sali minerali, vitamine, zuccheri ecc. sono importanti per la costituzione delle strutture cerebrali. Una cattiva alimentazione potrebbe provocare spossatezza fisica, diminuzione delle prestazioni cognitive e problemi psicologici, tra cui ansia, umore altalenante, apatia, disturbi del sonno, nervosismo. Inoltre influire negativamente sulle emozioni e sugli atteggiamenti della persona e sul suo temperamento. Il nostro corpo può essere paragonato ad una macchina "perfetta" in grado di ascoltarsi e capire di ciò di cui ha bisogno...

(Continua nel prossimo numero)





Per fare un'ottima pizza, ci vuole un'ottima mozzarella

che conservi tutte le caratteristiche di un prodotto ormai considerato l'orgoglio della campania: la mozzarella.



CATALOGO PDF

Formaggi freschi a pasta filata e mozzarella di bufala in vari formati,
una vasta gamma di prodotti per ristoranti e pizzerie.



- Mozzarella per pizza in filoni, cubettata e julienne
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Mozzarella Fior Di Latte
- Formaggi filanti e affumicati
- Preparati alimentari



www.tanagrina.com

Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.

Via della Sorgente 84030

San Pietro Al Tanagro, SA - Italy

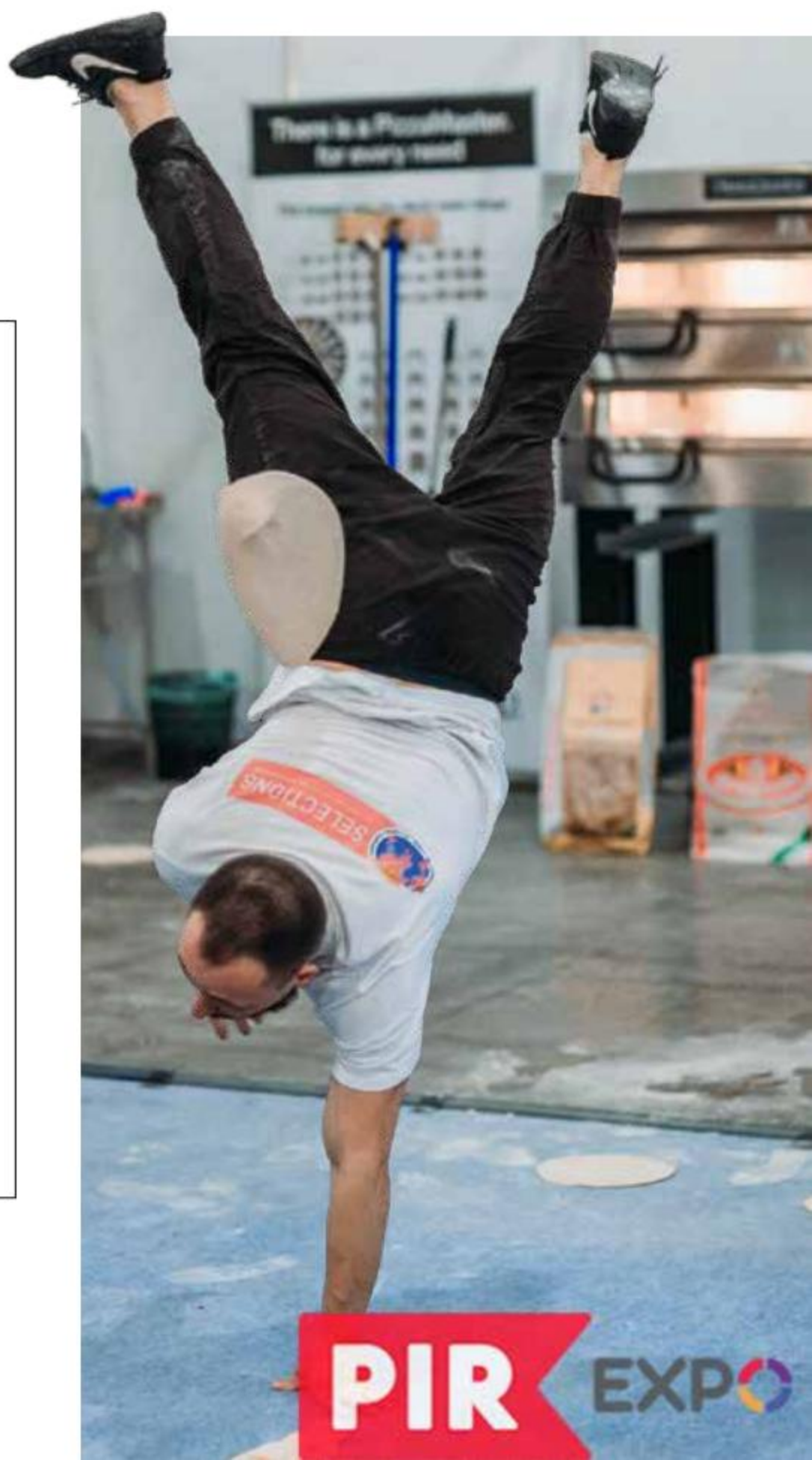
Tel. +39 0975 398100 +39 0975 398201

commerciale@tanagrina.com

Mosca chiama il Campionato Mondiale DELLA PIZZA 2019

Dal 24 al 27 settembre la capitale russa ha ospitato il salone PIR, la manifestazione dedicata all'hotellerie e alla gastronomia, che quest'anno ha ospitato l'edizione 2018 del Campionato russo della Pizza. Tanti i pizzaioli in gara, che si sono divisi tra le competizioni di Pizza classica, Pizza in Pala, Pizza in Teglia, Pizza a due, stile libero individuale, pizzaiolo più veloce e pizza più larga. I vincitori delle tre categorie di cottura individuali (pizza classica, pizza in pala e pizza in teglia) rappresenteranno la Russia al Campionato Mondiale della Pizza 2019. Di seguito i vincitori di ogni specialità:

- *Pizza Classica - Sokolov Anton*
(Campionato Mondiale della Pizza 2019)
- *Pizza in Pala - Yakovlev Andrey*
(Campionato Mondiale della Pizza 2019)
- *Pizza in Teglia - Izherskiy Alexandr*
(Campionato Mondiale della Pizza 2019)
- *Pizza in duet*
- Gritsevskiy Arkadiy & Bogdanov Alexandr
- *Pizza-acrobatics*
- Stile Libero Individuale - Semenov Aleksey
- *Pizzaiolo più veloce - Titovskiy Maxim*
- *Pizza più larga - Izherskiy Alexandr*





Tomato Farm:

qualità, esperienza ed innovazione al servizio della ristorazione

Il pomodoro

Tomato Farm, azienda alessandrina di proprietà del Gruppo Gavio, è specializzata nella produzione di semilavorati a base di pomodoro per la ristorazione. Dotata di una struttura moderna, **snella ed efficiente**, è in grado di lavorare la materia prima entro poche ore dalla raccolta, che avviene in appezzamenti collocati **nell'ambito dei 50 km medi** dallo stabilimento di trasformazione. Per questo motivo i prodotti di Tomato Farm, quali la polpa fine e la cubettata, la passata classica e quella rustica, il semiconcentrato ed il concentrato, sia da agricoltura tradizionale che biologica, sono in grado di conservare ed esaltare la freschezza e il sapore del **pomodoro appena colto**. Tutti i prodotti sono disponibili sia in latta (4,1 - 2,5 - 0,8 - 0,4 kg) che in bag in box (20-10-5 kg).

Tutti i prodotti Tomato Farm si avvalgono delle più importanti certificazioni di qualità, a garanzia del **rigoroso controllo che l'azienda esercita sull'intera filiera**.

L'innovativa farina di Tritordeum

Tritordeum : il cereale del futuro con le caratteristiche dei grani antichi.

Tritordeum, derivato dall'incrocio naturale di una linea di frumento duro con un orzo selvatico di origine cilena, è il nome di una nuova specie di cereale il cui marchio è registrato e commercialmente protetto.

Tritordeum racchiude in sé tutte le caratteristiche benefiche dell'orzo - elevata digeribilità, ricchezza di fibre ed antiossidanti, ricchezza di composti fenolici e di fruttani - e le migliori proprietà del Frumento - versatilità di impiego in cucina ed elevata produttività in campo.

È coltivato da Tomato Farm Spa nel territorio del tortonese/vogherese. La creazione di questo nuovo cereale ha richiesto quasi trent'anni di studi, di incroci, di prove in campo, di analisi di laboratorio e di prove

di panificazione, ma alla fine il risultato è stato raggiunto.

Qual era l'obiettivo? Ottenere un cereale moderno, coltivabile "vicino casa", sano, produttivo, "altamente sostenibile" e soprattutto con il glutine dei "frumenti antichi", ma una produttività tale da consentire agli agricoltori di coltivarlo ed ai consumatori di utilizzarlo per le sue importanti caratteristiche salutistiche, per il suo gusto caratteristico, perché il suo pane ha una importante lievitazione anche in presenza di quantità limitate di lievito ed ha una lunga durata (5/7 giorni) e quindi evita inutili e poco etici sprechi ma anche perché il costo della sua farina è accessibile a tutti.

Il tritordeum è un cereale ad altissima digeribilità

La Farina di Tritordeum è indicata per la produzione di pane e di pizza - che risulta più croccante e molto più leggera. Si distingue per lo splendido colore giallo intenso e viene commercializzata da Tomato Farm con il marchio **Corte di Rivalta**.

Dalla granella, dalla farina e dalla semola di questo cereale, Tomato Farm, insieme ai Molini convenzionati ed alle aziende trasformatrici che ne fanno uso ha ottenuto molti altri trasformati: biscotti e dolci, snack, grissini, pasta secca e fresca, che oggi vengono distribuiti, sia a marchio Corte di Rivalta che a marchio delle aziende convenzionate, in negozi specializzati, ivi comprese alcune importanti catene di GDO.

Le Birre

Tritordeum, grazie alla componente "orzo", ha dimostrato una ottima attitudine alla maltazione e consentito di ottenere, fino ad ora, anche due particolarissime birre: **INCONTRO E ALCIMIA**.

TOMATOFARM

Tomato Farm

Tel. 0143-419083
info@tomatofarmspa.it
info@cortedirivalta.com



www.tomatofarmspa.it





Pizza por Pasión

Il Campionato spagnolo DELLA PIZZA

A Granada in Spagna si è tenuta la quarta edizione del Campionato spagnolo "Pizza por pasión" manifestazione organizzata da U.P.I.M - associazione Università della Pizza Italiana nel Mondo dalla

presidente Antonia Riccardi. La competizione, a cui hanno partecipato sia pizzaioli iberici che di altre nazionalità ha premiato i migliori pizzaioli per la specialità di Pizza Classica, presentazione, pizza più larga, pizzaiolo, più veloce e stile libero.

*Per la categoria
Pizza Classica*

Ha vinto **ANGELO MONDELLO**

*Per la categoria
Larghezza*

Ad aggiudicarsi il titolo più alto del podio è **RUBEN VILLENA RAJA** (che ottiene lo stesso successo anche per le categorie stile libero e velocità).

*Per la
presentazione*

JORDI COMAS
si aggiudica il primo posto.



*Per cuocere la tua pizza
in modo sano e sicuro*



Accensione rapida, forno
a temperatura in tempi ridotti



Combustione Sana
e non portatrice di fumi



Mantenimento ad alto
rendimento e durata

SITTA

*Benessere
Eco Innovativo*

commerciale@sittasrl.com
www.ilfaggetto.com

Trofeo PULCINELLA, i vincitori della quarta edizione



Il 24 e il 25 settembre si è tenuta alla Mostra d'Oltremare a Napoli la quarta edizione del trofeo Pulcinella, manifestazione organizzata dall'associazione Mani d'Oro di Attilio Albachiara. Una maratona con cento pizzaioli, italiani e stranieri, impegnati a confrontarsi su due scuole di pensiero della pizza: "contemporanea" e "tradizionale".

"Sono molto soddisfatto - spiega l'organizzatore Attilio Albachiara - per la qualità e la preparazione dimostrate da tutti i pizzaioli che hanno gareggiato nel corso di questa edizione. Il Trofeo Pulcinella oltre ad affermarsi sempre più come una competizione sana, seria e trasparente, punta a configurarsi anche come un importante momento di aggregazione per la promozione e la tutela di quell'inestimabile patrimonio di valori insito nel prodotto Pizza, conosciuto e apprezzato ovunque nel mondo."

I pizzaioli premiati dalla Giura Tecnica e dalla Giuria Teorica sono stati seguenti:

- Categoria "Pizza Contemporanea"
1. Nunzio Marino
- Categoria "Pizza Tradizionale":
1. Alfonso Serio

I vincitori decretati dalla Giuria Popolare:

- Categoria "Pizza Contemporanea":
1. Roberto Esposito (ex aequo)
1. Ivan Di Leva (ex aequo)
- Categoria "Pizza Tradizionale":
1. Fabio Russo (ex aequo)
1. Antonio Basilico (ex aequo)



Partner della manifestazione:

Agugiaro&Figna Molini presente con le farine "Le 5 Stagioni", Marana Forni, La Fiammante Conserve, Beneduce Maestri Caseari, Gi.metal e CheBirra!



MECNOSUD

Macchine per pizzeria,
pasticceria e panificazione

Approved by



IMPASTATRICI MECNOSUD

LA MIGLIORE SOLUZIONE PER LA PIZZA NAPOLETANA



Tel.: +39 0825 443185/89
E-Mail: mecnosud@mecnosud.com
Web: www.mecnosud.com

Il Giropizza 2018 riparte da Padova

A TecnoBar&food 25 pizzaioli
in gara per staccare il
biglietto per la Finalissima
del prossimo 4 febbraio



Il salone patavino dedicato alle tecnologie per la cucina per il foodservice ha riaperto la stagione delle gare di pizze e delle manifestazioni di settore dove Pizza e Pasta Italiana è sempre presente.

Dal 6 al 9 ottobre la fiera della città del Santo ha aperto le porte a chef, barman, maestri birrai, panificatori, buyer sia italiani che esteri e pizzaioli che hanno animato i padiglioni di TecnoBar&food 2019. Oltre alla gara di pizza itinerante che premia la migliore pizza della casa, quest'anno si sono svolte le competizioni "in punta di dita" con chef e operatori del settore impegnati a rivisitare e ri proporre menù e piatti da assaggiare appunto con le dita. Il finger food declinato in chiave "dolce", "food", "pizza", "sushi" e "cicchetti della tradizione" non è stato l'unico protagonista di TecnoBar&food, grande interesse per l'area tematica "Terre del Bio", lo spazio dedicato ai produttori di tipicità enogastronomiche biologiche, e ancora le giornate dell'albergatore, incentrate sull'offerta turistica e sull'andamento della stagione 2018.



**RISTORAZIONE, GELATERIA, PANETTERIA,
PASTICCERIA, BAR, BEVERAGE**

RHS

2018

RISTORA HOTEL SICILIA



15^a
edizione



Ristora Hotel Sicilia ospita la tappa siciliana del Giropizza 2018

Per le iscrizioni: + 39 0421 83148 - email: redazione@pizzaepastaitaliana.it

www.pizzaepastaitaliana.it

**10-13
novembre 2018**

Centro Fieristico Etna

Centro Comm. Ingrosso pad. C1 - Catania

www.ristorahotelsicilia.com



Organizzazione:

Expò Mediterraneo - Sistema Confcommercio Catania
Via Mandrà, 8 - 95124 Catania

Tel. +39 095 7310711 Int.4 - Fax +39 095 351253
info@expomediterraneo.it

Dalla pizza in pala alla pizza gluten free

L'area di Pizza e Pasta Italiana ha animato il salone patavino con un ricco programma di eventi e dimostrazioni dedicate alla pizza gluten free, alla pizza gourmet, alla pizza in pala e in teglia. Gli Istruttori PFC Federico De Silvestri e Angelo Silvestrini con il responsabile area tecnica, Graziano Bertuzzo, della Scuola Italiana Pizzaioli, hanno proposto al pubblico di TecnoBar&Food diverse soluzioni e proposte per la pizzeria, grazie anche al contributo dei partner tecnici che hanno supportato le attività di Pizza e Pasta Italiana. Da Molino Agugiaro e Figna, con la linea di farine 5 Stagioni, a Sirman, partner tecnico per le attrezzature, a Prontofresco Greci per le farciture per pizza, e ancora Latteria Montanari per i prodotti lattiero caseari a Tecnodom per gli strumenti di cucina professionali, l'area pizza è stata una vetrina per le eccellenze delle aziende italiane dedicate alla cucina e all'arte bianca.



La Tappa del Giropizza di Padova

Lunedì 8 ottobre si è svolta la quinta tappa del Giropizza 2018 (in ordine cronologico vi sono state la tappa di Riva del Garda, di Rimini, di Massa Carrara e di Caorle) penultima selezione prima della Finalissima di Riva del Garda del 4 febbraio 2019. Come da regolamento i primi 10 classificati accedono di diritto alla gara finale.

- 1 Ad aggiudicarsi il gradino più alto del podio è Manuel Baraldo, del ristorante - pizzeria "7 Teste - Pizza Concept" di Caselle di Selvazzano (PD) con la pizza "Palladio" farcita con crema di piselli, liquirizia, baccalà mantecato, pomodoro confit, cipolla al vino rosso, chips di mais e mozzarella.
- 2 Al secondo posto si classifica Vito Schiavinato - pizzeria "Angolo Goloso" - S. Alberto di Zero Branco (TV) con la pizza "Voglia d'Estate", farcita con salsa di pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte, cecina de leòn IGP Gran Riserva, burrata, pomodorini datterini, basilico bio, perlage di pesto, capperi croccanti di pantelleria.
- 3 Al terzo posto Ugo Nalesso, della pizzeria "Hugo Pizza", di Piazzola sul Brenta (PD) che ha presentato la pizza "Delizia", farcita con datterini marinati, provola fresca affumicata, pancetta affumicata cruda, rucola e burrata.

L'appuntamento per l'ultima tappa del Giropizza 2018 sarà a Catania, il prossimo 13 novembre, in occasione del salone Ristora Hotel Sicilia.



Tulip

MADE IN ITALY



**L'ingrediente più importante?
Ce l'ha ispirato la natura.
La pala realizzata per i veri
professionisti della pizza.
Pratica, resistente, leggera e dal
design unico e inconfondibile.**

**The most important ingredient?
It was inspired by nature.
The shovel made for the real pizza pros.
Handy, resistant, light and with
a unique design.**

Designed by Itamar Harari



Cerutti Inox
WWW.CERUTTINOX.COM

EVENTI

I Vincitori

Cognome	Nome	Pizzeria	Località	N.	punti
Baraldo	Manuel	7 Teste Pizza Concept	Caselle di Selvazzano	17	766
Schiavinato	Vito	L'angolo goloso	S.Albero di Zero Branco	5	748
Nalesso	Ugo	Hugo Pizza	Piazzola su Brenta	15	740
Romano	Daniel	Il Gatto e la volpe	Massa	25	724
Trombetta	Enrico	Black rose	S. Maria di Sala	1	717
Calaon	Gianni	Rivoluzione Pizza	Padova	21	710
Casale	Massimo	La Pastorella	Brescia	13	707
Capuzzo	Alessandro	Pinco Pallino	S. Martino di Venezze	2	702
Melotti	Mattia	pizzeria focacceria Quattrocento	Marzana	6	702
Tolino	Prisco	Sapori di Grano	Padova	11	701
Nardin	Dario	Pizzeria Aurora	Terrassa Padovana	14	697

Gli altri concorrenti in ordine alfabetico

Cognome	Nome	Pizzeria	Località	Provincia	N gara	Punti
Amato	Davide	Fatte na pizza	Torino	TO	10	626
Barletta	Carmine	Pianeta Pizza	Ghedi	BS	12	649
Bertuzzi	Carlo	La Goccia	Valeggio sul Mincio	VR	7	646
Costabile	Davide	Marrecreo	Roncadelle	BS	4	657
Moccia	Paolo	Da Orlando	Scandiano	RE	3	676
Momesso	Riccardo	Nuovo Ronche	Piavon di Oderzo	TV	19	ritirato
Monaco	Paolo	Pizzeria Peppino	Milstatt Am See	Austria	9	634
Nalesso	Giuseppe	La Villana	Grantorto	PD	18	677
Pezzotta	Luca	Fata Morgana	Cologne	BS	23	683
Piazza	Damiano	Pizza Planet	Castel D'Ario	MN	24	695
Serricchio	Andrea	Il Torchio	Colle Val D'Elsa	SI	16	672
Valente	Stanislao	Incanto	Fiorano Modenese	MO	8	635
Vidone	Francesco	Aldo e Maria	Alzano Lido	BG	20	682
Villani	Giuseppe	Pulcinella	Iseo	BS	22	693

www.host.fieramilano.it



Equipment, Coffee and Food
41st International Hospitality Exhibition

October 18_22, 2019 fieramilano

Regolamento Giropizza 2018 – Catania 13 novembre

Il Giropizza d'Europa è una gara che si articola in diverse tappe nelle più importanti fiere dedicate alla pizza e alla ristorazione professionale.

I concorrenti del Giropizza sono tenuti a rispettare il tema della "Pizza della Casa", cioè la pizza che viene preparata con ingredienti a fantasia e che viene venduta nel proprio locale. I criteri di valutazione sono gusto - inteso come abbinamento di sapori e qualità dei prodotti utilizzati - e cottura della pizza.

La pizza proposta deve essere rotonda e cotta su piano refrattario: **NON SONO AMMESSE** pizze maxi, pizze in teglia, pizze in pala, pizze ripiene o farcite, calzoni, focaccia e pizze dolci.

L'organizzazione metterà a disposizione dei concorrenti forno, attrezzature, minuterie. Per tutto il resto il concorrente dovrà provvedere in autonomia all'impasto, agli ingredienti ed eventuali presentazioni - queste ultime non incideranno sul voto complessivo dei giudici -. Ogni pizzaiolo rappresenterà una singola pizzeria.

Per ogni tappa del Giropizza i primi 10 concorrenti classificati accederanno di diritto alla gara finale, inoltre per i primi tre classificati è previsto un premio.

Non sono ammessi abbigliamento con marchi e sponsorizzazioni di aziende o associazioni, sono permesse le divise del proprio locale o della propria pizzeria.

Eventuali magliette o cappelli saranno forniti in loco dall'organizzazione di gara.

Gli ingredienti della pizza portata alla tappa dovranno essere gli stessi di quelli della finalissima, sono permesse delle variazioni minime sugli ingredienti e l'organizzazione si riserva di controllare le corrette farciture delle pizze proposte.

La partecipazione al Giropizza è esclusiva: se il concorrente non dovesse presentarsi alla tappa prescelta senza adeguato preavviso, non potrà iscriversi alle tappe successive.



Regolamento e iscrizioni European Gluten Free Pizza Trophy – Rimini 19 novembre

Il trofeo europeo di pizza senza glutine (European Gluten Free Pizza Trophy) è una competizione di pizza gluten free per sensibilizzare i pizzaioli e i ristoratori sull'intolleranza alimentare al glutine.

La competizione è aperta a tutti i pizzaioli che propongono l'alternativa glutenfree nel proprio locale e che desiderano cimentarsi in una competizione che si svolge in una location completamente priva di glutine (Glutenfree Expo).

Gli ingredienti della pizza sono a scelta libera, purché siano privi di glutine e presentino nell'etichettatura il marchio "spiga sbarrata" o l'indicazione "senza glutine" "gluten free" e/o siano presenti nel prontuario AIC dell'alimentazione fuori casa. La pizza sarà rotonda, stesa, farcita e cotta al momento. E' ammesso l'uso del padellino per la cottura ma non sono ammesse pizze dolci. Tutti i concorrenti sono tenuti a rispettare le condizioni igienico sanitarie richieste per il trattamento di alimenti destinati agli intolleranti al glutine e qualora la giuria lo richiedesse, ogni concorrente dovrà presentare l'etichettatura o la confezione di ogni prodotto utilizzato.

L'organizzazione di gara metterà a disposizione il laboratorio dedicato, con attrezzature e minuterie per la pizza senza glutine.

Tutti i concorrenti sono tenuti a presentarsi in divisa da lavoro senza esporre marchi di aziende, associazioni o scuole di pizza, sono ben accette le divise del proprio locale.

Le pizze saranno valutate secondo criteri di gusto e cottura.

Premi Speciali:

Trofeo f.lli Beretta: alla migliore pizza senza glutine preparata utilizzando un salume Beretta, messo a disposizione dall'organizzazione verrà dato un premio speciale.

Trofeo Lactosefree: Quest'anno per la prima volta, verrà conferito un premio speciale alla migliore pizza glutenfree e lactose free.

Le iscrizioni sono aperte fino ad esaurimento dei posti disponibili. Per iscriversi e partecipare:
tel + 39 0421 83148
e mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it



Ventidue
Tovagliato Monouso

NATALE... Momento magico,
atmosfera di luci e colori...
ANCHE A TAVOLA!

RICHIEDI LA CAMPIONATURA GRATUITA
ALLO 049 5855 295



Ventidue S.r.l.

Via Mons. G. Babolin, 13 - 35024 Bovolenta (PD) ITALY - Tel. + 39 049 5855295
info@ventiduegroup.com - ventiduegroup.com

LE AZIENDE
INFORMANO

Il PomoBio by La Torrente

La Torrente

Via Paludicella, 23
80057 - S. Antonio Abate (NA)
info@latorrente.it

www.latorrente.com

La vita di un pomodoro proveniente da coltivazioni biologiche non è semplice. Resistere agli attacchi dei parassiti e ai rigori del tempo senza la difesa di sostanze chimiche o pesticidi, è una sfida che in pochi riescono a superare.

Una selezione che porta nel PomoBio la Torrente - pomodorini datterini, polpa di pomodoro, pomodori interi e passata di pomodoro - un prodotto italiano scelto dalla responsabile della qualità più severa che ci sia: la Natura.



Valoriani Baby: un forno professionale formato "mini"

REFRATTARI VALORIANI Srl

Via Caselli alla Fornace 213 -
50066 REGGELLO (FI)
TEL. 055-868069/868828
valoriani@valoriani.it

www.valoriani.it

Perché quando parliamo di pizza gluten free tutto deve automaticamente tradursi in minori aspettative, minore qualità, differente aspetto e soprattutto inferiore qualità di cottura? Da qualche anno non è più così! I grandi passi in avanti fatti per quanto riguarda le farine e le tecniche di impasto, sono stati seguiti a ruota dagli sviluppi relativi alle tecniche di cottura.

In prima linea tra le soluzioni innovative per la cottura della pizza senza glutine, senza dubbio troviamo il forno BABY VALORIANI. E' la risposta ideale per i ristoratori che vogliono poter offrire ai clienti una pizza senza glutine preparata e cotta in un'area separata che rispetti tutte le severe norme esistenti, senza però rinunciare alla stessa esatta qualità di

cottura del principale forno a legna o a gas della pizzeria. Con il BABY VALORIANI, disponibile a legna oppure a gas, senza cedere a compromessi avrete la qualità di un forno professionale in versione...baby. Provare per credere!



#EXPRESSYOURSELF

SIDNEY, ORE 8:00 PM

Ogni pizzaiolo ha una storia da raccontare che svela attraverso le sue ricette. Per questo Le 5 Stagioni ha sviluppato una linea di farine per pizza versatile, completa e di altissima qualità, che ogni Maestro è libero di interpretare, esprimendosi con passione e personalità.



**LA PIÙ COMPLETA LINEA DI FARINE, SEMILAVORATI
E PRODOTTI SPECIALI PER LE PIZZERIE.**

le5stagioni.it • curtarolo@agugiarofigna.com • +39 049 9624611  



STORIE DI FARINA

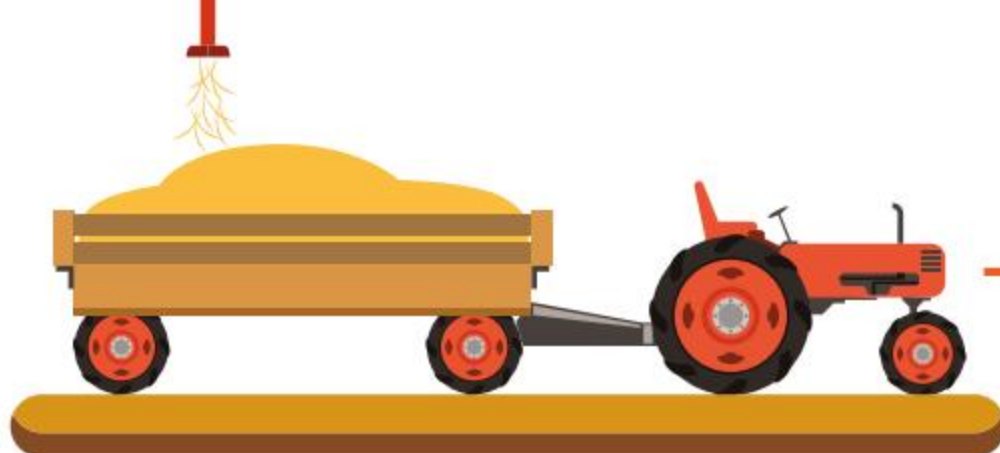
parte

Dal chicco² alla farina: le fasi di lavora- zione del grano.

a cura della redazione

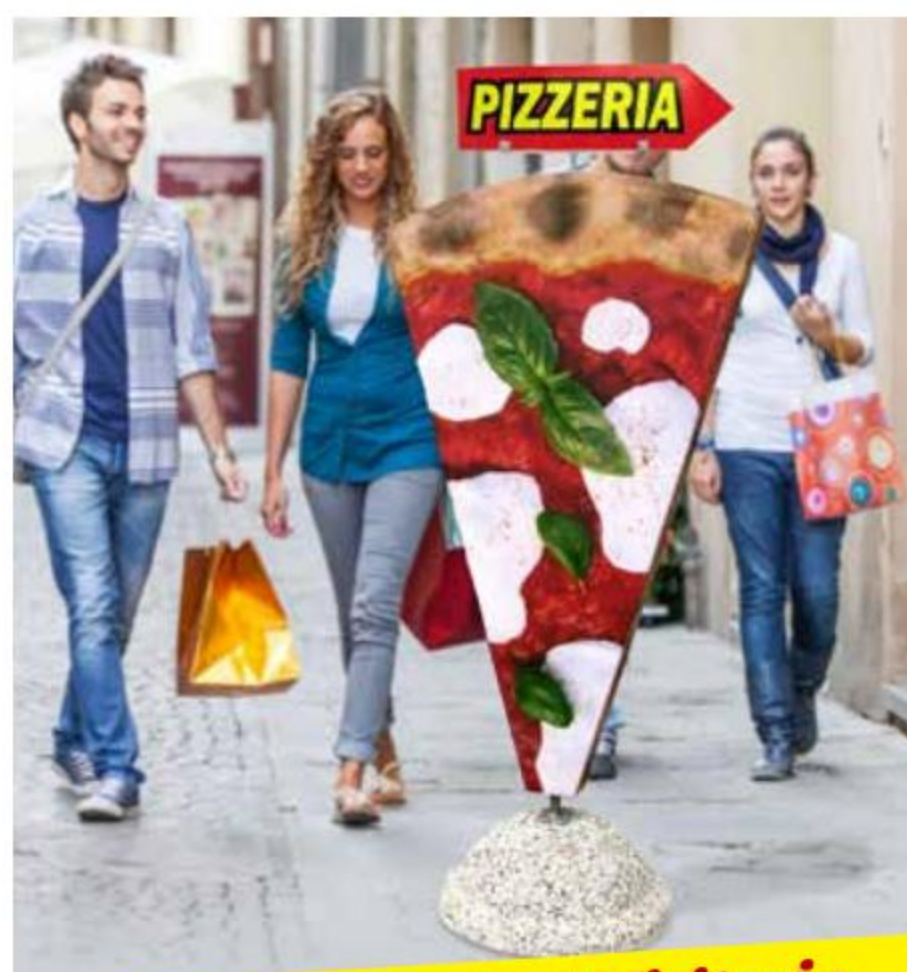
Una delle più antiche attività di trasformazione degli alimenti è la macinazione, ovvero il processo di riduzione controllato della granulometria di un cereale. Questo processo che da millenni accompagna l'alimentazione umana ha subito una lunga evoluzione e negli ultimi secoli, grazie alla rivoluzione industriale, ha letteralmente cambiato le abitudini alimentari. Addentrarsi in questa lunga e affascinante storia è sicuramente consigliabile anche perché sull'argomento si trova un'ampia ed esaustiva bibliografia, ma all'interno di questa rubrica si è preferito scegliere di raccontare come avviene ai nostri giorni questa trasformazione, dal campo di grano, fino agli scaffali dei supermercati e nelle pizzerie di tutto il mondo.





LA SELEZIONE, IL RICEVIMENTO E L'ANALISI DEL GRANO

La prima fase di questa lavorazione è il controllo, cioè l'analisi del cereale in entrata nel mulino. Successivamente all'arrivo, si passa alla pre-pulitura, in cui vengono eliminati gli scarti del grano in modo piuttosto grossolano, quindi il grano verrà stoccato in appositi magazzini, in attesa delle successive lavorazioni. Ogni magazzino o Silos permette l'estrazione di un determinato tipo di cereale, per cui il molino potrà scegliere se macinare solo un tipo di grano oppure effettuare una miscelazione di grani diversi tra loro. Una volta estratti i cereali desiderati questi vengono puliti in modo molto accurato e approfondito: questo processo avviene attraverso dei macchinari che rimuovono specifiche impurità del grano, il vibroseparatore per esempio divide il flusso dei cereali in tre parti: prodotto buono, impurità piccole e impurità maggiori, mentre la tarara separa paglie e scarti leggeri. Dopo circa sette passaggi di pulizia (ma diversi molini hanno ulteriori fasi di pulizia) il grano passa attraverso la bagnatura, fase che serve a far raggiungere la giusta quantità di umidità al prodotto, prima della macinazione.



**Spicchio Pizza Pubblicitario.
Aumenta Visibilità e Profitti!**

www.pizzaidea.it

348 5124805

Pizzaidea
Più Visibilità alla Pizzeria

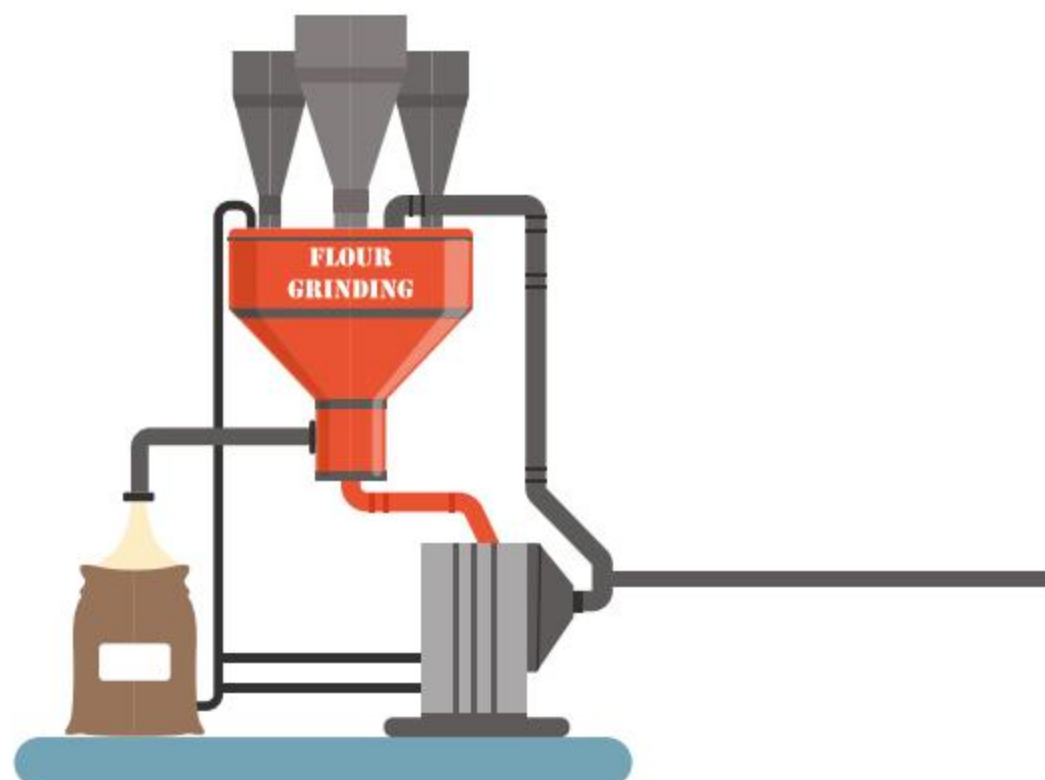
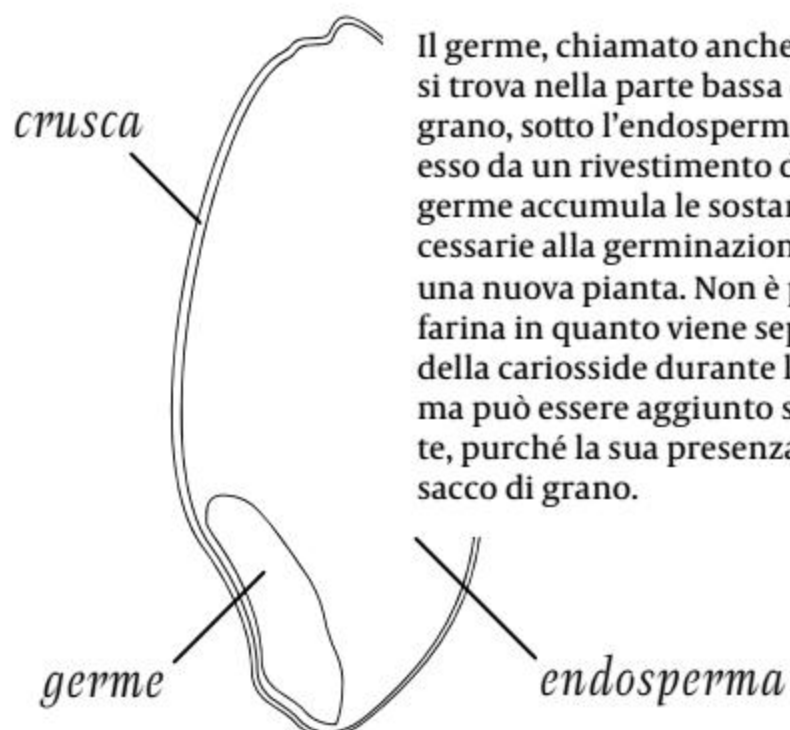
LA MACINAZIONE DEL GRANO

Dopo questi accurati controlli e pulizie si passa alla macinazione, ma prima di questo è opportuno ricordare come si presenta il chicco di grano tenero. Una volta pulito e selezionato, il chicco di grano ha un colore marroncino tendente al giallo, una forma allungata - ma più corta rispetto al grano duro - ed è suddiviso in tre parti: involucri esterni, endosperma, germe.

Gli involucri esterni rappresentano la parte più coriacea del chicco e sono il pericarpo, lo spermoderma - gli strati più esterni - e il periderma che funge da guaina per l'endosperma. I tre rivestimenti, a seconda della grossolanità della loro composizione, vengono chiamati, una volta usciti dal processo di macinazione: crusca, tritello e farinaccio. Gli involucri esterni, composti di cellulosa e fibre servono a preservare germe ed endosperma dagli agenti esterni. Una volta che il chicco viene pulito, esso viene interamente separato dal resto della cariosside durante la macinazione, che diventa poi la crusca.

L'endosperma è la parte con la maggior quantità di nutrienti come gli zuccheri, per lo più complessi come l'amido, le proteine (gliadina e glutenina, albumina e globulina), lipidi, vitamine, Sali minerali ed enzimi. Dall'endosperma si ricava la farina.

Il germe, chiamato anche "embrione", si trova nella parte bassa del chicco di grano, sotto l'endosperma e separato da esso da un rivestimento detto scutello. Il germe accumula le sostanze nutritive necessarie alla germinazione da cui nascerà una nuova pianta. Non è presente nella farina in quanto viene separato dal resto della cariosside durante la macinazione, ma può essere aggiunto successivamente, purché la sua presenza sia indicata nel sacco di grano.



La macinazione è un processo di lavorazione meccanica suddivisa in due fasi:

La rottura, che si realizza con cilindri rigati, che servono a rompere i chicchi di grano tenero e a separare per quanto possibile la parte dell'endosperma dagli involucri e dal germe. Scopo principale della rottura, che si realizza con cilindri rigati, è quello di aprire la cariosside, distaccare il più possibile l'endosperma dalla parte corticale e lasciare la parte corticale sotto forma di scaglie larghe, piatte dalle quali, in un secondo tempo, vengono ulteriormente separati i frammenti di endosperma ancora aderenti.

La rimacina, nel caso del frumento tenero, ha la funzione di ridurre le particelle scaglie provenienti dalle rotture (graniti) in sfarinati attraverso il passaggio su cilindri lisci e successive setacciature.

Nel caso del frumento duro, i passaggi di rottura sono di numero superiore con rigature più profonde rispetto alla macinazione del frumento tenero, mentre ridotto è il numero delle rimacine. Dalla fase di macinazione si ottengono un prodotto principale (farine di frumento tenero e semole di frumento duro) e uno o più prodotti secondari, comunemente denominati "sottoprodotti" (crusca, cruschello, farinetta, farinaccio, tritello) destinati prevalentemente all'alimentazione animale (come materie prime per mangimi o mangimi semplici), disciplinati da una specifica regolamentazione comunitaria.

QUICK OVEN FRIES

FARM FRITES

RISTORA HOTEL SICILIA
10 - 13 NOVEMBRE
PAD. C1 STAND 85/88



LA PATATINA CHE CUOCE NELLO STESSO TEMPO DELLA PIZZA!

Nessun odore di fritto, nessuno spreco, nessuna perdita di tempo e costi/porzione sotto controllo.

Il suo spessore di 8,5 mm e la qualità delle materie prime le conferiscono un gusto e una croccantezza impareggiabili.

Richiedi un campione gratuito

Prova la comodità e la qualità delle patatine Quick Oven Fries direttamente nel tuo forno
Invia una email a: info@farmfrites.com

www.farmfrites.com





AREA SVILUPPO E
CONSULENZA

Antonio Puggina
David Mandolin

AREA TECNICA

Graziano Bertuzzo

COORDINAMENTO
E SEGRETERIA

Donatella Dorigo
Cristina Mandolin
Patrizio Carrer
Caterina Orlandi

3 e 4 dicembre

* PIZZA *
**SENZA
GLUTINE**

con
**Federico De Silvestri e
Francesca Lagonia**

I nostri corsi

Per iscrizioni

0421 83 148

info@scuolaitalianapizzaioli.it

SPONSOR TECNICI



CAORLE

SEDE NAZIONALE

CERTIFICATO N. IT11/0050



🕒 **CORSI BASE IN PARTENZA**

dal 12 al 16 nov.

dal 10 al 14 dic.

dal 7 al 11 gen.

17 dic. PIZZA PALA

18 dic. PIZZA TEGLIA

19 dic. PANE IN PIZZERIA

📞 **info**

0421.83.148

*Responsabile
area tecnica*



**GRAZIANO
BERTUZZO**

Master Istruttori PFC



**MAURO
PASINI**



**ANGELO
SILVESTRINI**

Lazio

ROMA - OSTIA

ROMA C/O ALICE ACADEMY

🕒 **CORSI BASE**

IN PARTENZA

dal 5 al 11 nov.

dal 3 al 14 dic.

dal 7 al 18 gen.

📞 **info**

06.56.99.232

347.49.68.426



*Master
Istruttore
PFC*

GIANLUCA PROCACCINI

Toscana

PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL

🕒 **CORSI BASE IN PARTENZA**

14 nov. pizza pala

15 nov. pizza teglia

dal 19 al 23 nov.

📞 **info**

0421.83.148

Master Istruttori PFC



SANDRO BATZELLA



ALESSANDRO GATTI



PINO FERRARO

COLLABORAZIONI

📞 **info** 0421.83.148

MODENA

BRESCIA

MANTOVA

VERONA

PISTOIA

FIRENZE

TREVISO

PADOVA

ROMA



CORSI tenuti da MASTER ISTRUTTORI con Percorso Formativo Certificato

129

info 0421 83148

COMO

☎ CORSI BASE IN PARTENZA
dal 19 al 24 nov.

info

02.96.48.91.42
340.42.57.917



MARIO SIGNORILE

PERUGIA

☎ CORSI BASE IN PARTENZA
dal 12 al 23 nov.
dal 7 al 18 gen.

info

389.11.95.664



ALESSIO PACIOTTI

SALERNO

☎ CORSI BASE IN PARTENZA
dal 19 al 23 nov.

info

339.23.16.342



MICHELE CROCCIA

RIMINI

☎ CORSI BASE IN PARTENZA
dal 3 al 7 dic.

info

0541.39.42.31
347.97.19.204



PAOLO ROSSINI

NORMA - LATINA

☎ CORSI BASE IN PARTENZA
dal 5 al 16 nov.
dal 3 al 14 dic.

info

0773.35.46.21
328.66.83.860



FILIPPO MARINI

VERONA C/O ZANOLLI

☎ CORSI BASE IN PARTENZA
dal 12 al 16 nov.

info

347.69.96969



FEDERICO DE SILVESTRI

GENOVA

☎ CORSI BASE IN PARTENZA
dal 12 al 16 nov.
dal 10 al 14 dic.

info

329.91.17.077



ROBERTO DE SANTIS

FAENZA C/O A.I.D.A.

☎ CORSI BASE IN PARTENZA
dal 12 al 16 nov.

info

339.18.00.810



LUIGI TIMONCINI

BELLUNO

☎ CORSI BASE IN PARTENZA
dal 19 al 23 nov.

info

339.33.43.905



LUCA GACCIONE

L'AQUILA

info

339.79.19.152



GIULIANO BUCCI

PARMA

info

339.12.38.593



SALVATORE SALVIANI

ALBEROBELLO - BARI C/O ISTITUTO ECCELSA

info

080.246.1249



ROSA CASULLI

LA SPEZIA

info

328.31.44.633



RICCARDO LA ROSA

TRIESTE

info

339.73.61.243



MARCO LAVISTA

ALESSANDRIA

info

348.79.51.419



PAOLO ABBIATI

TERAMO

info

339.68.15.179



GIANNI POMPETTI

VERONA

Master Istruttori PFC

info

347.25.82.689



GIUSEPPE CONTE

c/o Love it

info

347.222.83.20



GIORGIO SABBATINI

PADOVA C/O SIRMAN

info

0421.83.148
347.68.10.71



FABIO SEBASTIANI

ROMA - NETTUNO

info

06.98.84.90.78
393.40.81.314



VALERIO FINUCCI

CORSI in altre CITTÀ D'ITALIA

info

0376.655.737



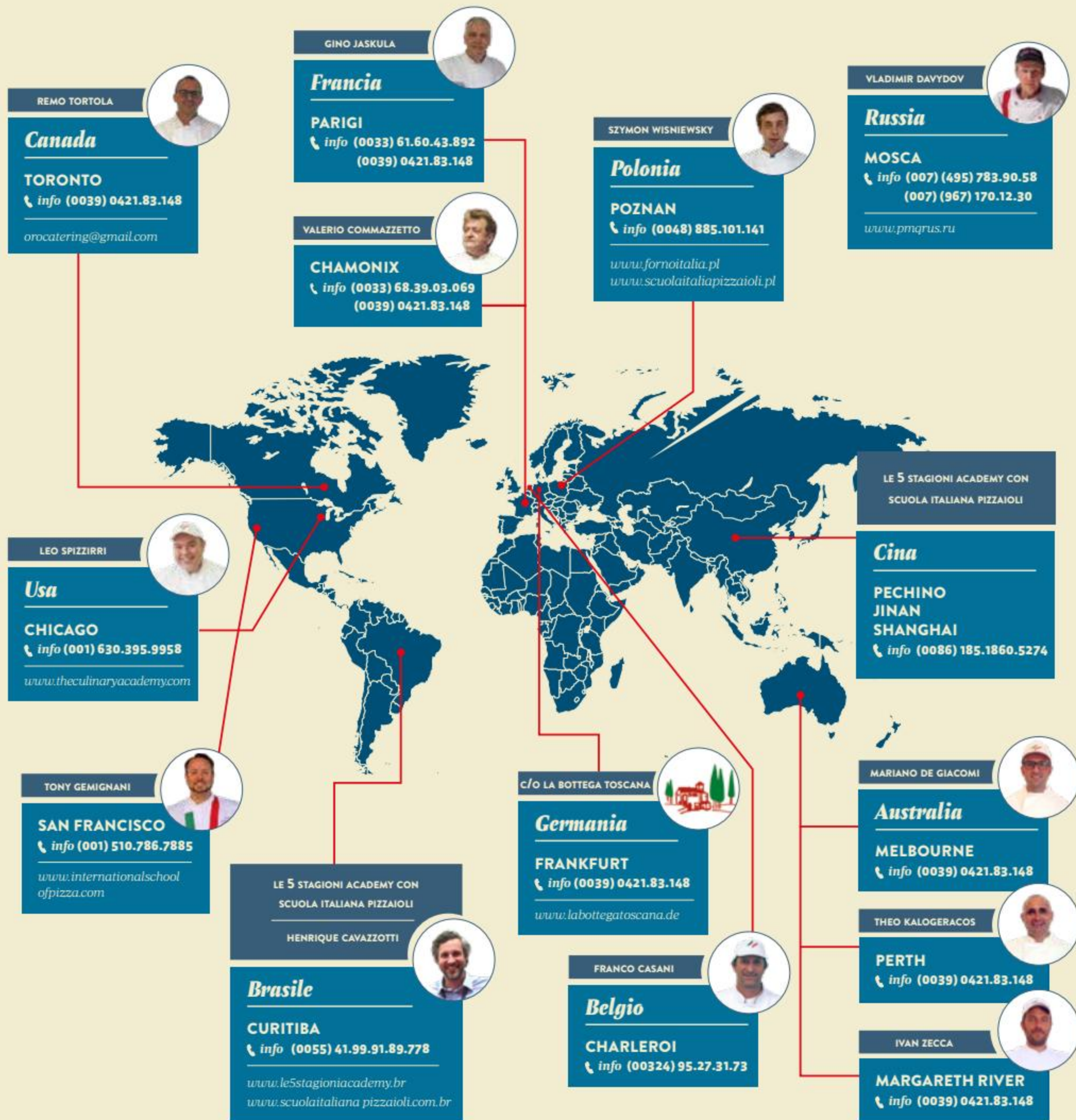
IVAN SANFELICI

CORSI *all'*ESTERO

Scuola Italiana Pizzaioli svolge la propria attività all'estero attraverso la collaborazione con affermati ed esperti professionisti che operano nei più importanti mercati della pizza.

Anche in caso di nuove sedi, l'affiancamento iniziale dei nostri Master Istruttori garantisce che il metodo di insegnamento e l'attenzione alla qualità complessiva dei corsi sia la stessa che si può riscontrare sul mercato italiano.

Qualora foste interessati all'apertura di Scuola Italiana Pizzaioli in un paese estero, e ritenete di avere le qualifiche adeguate, potete contattare il nostro staff per un colloquio conoscitivo.





È ARRIVATA UNA GRANDE NOVITÀ!

Mozzarella Julienne

SENZA LATTOSIO

**ALTA
DIGERIBILITÀ***



FORMATO PROFESSIONALE

- Taglio **Julienne** pronto all'uso
- Formato speciale da **1kg**

- **Ottima fusione, filabilità, copertura**
- Stesso **gusto e performance** della mozzarella classica

**PROPONILA AI TUOI CLIENTI
NEL MENÙ DELLE PIZZE SPECIALI**

*Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.



Pizza senza glutine. È l'esperienza che fa la differenza

Per offrire ai tuoi clienti tutto il gusto di una buona pizza scegli Dr. Schär Foodservice, il n° 1 del senza glutine.

I prodotti:

- ① Impasto Pizza: pronto da stendere
- ② Farina Stendipizza: indispensabile per la stesura
- ③ Base Pizza: precotta e fornita con teglia anticontaminazione
- ④ Farina Universale: da lavorare come preferisci



Best in Gluten Free

Dr Schär Foodservice

Tel. +39 0473 293595, foodservice.it@drschaer.com, www.drschaer-foodservice.com